

Ah ! si vous aviez **PEUGEOT** une

MAISON EUGÈNE GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE

Levures Sélectionnées

55^e ANNÉE. T. 109. — N° 16

DIMANCHE 17 AVRIL 1938

LE
PROGRÈS AGRICOLE
ET VITICOLE

FONDATEURS : **L. DEGRULLY** et **V. VERMOREL**

Anciens Directeurs : **L. DEGRULLY** et **L. RAVAZ**

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY

Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaire-viticulteur

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **50 francs** — Pays étrangers, **100 francs**

Le Numéro : **1 franc**

*Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes
de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces*

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

1 bis, rue de Verdun, à MONTPELLIER

Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne

-: Rendements très augmentés, parfois doublés :-

MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE

Reg. Com. Aix 65-87

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES

pour Traitements Préventifs et Licites des

Maladies des Vins

Reg. Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de VIN

MAISON EUGÈNE GERMAIN

Sylvain GERMAIN, successeur

Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux

AIX-EN-PROVENCE

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS & VITICOLES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 3.900.000 F^r

SIÈGE SOCIAL
A PARIS

USINE A
BEAUCAIRE

Direction Technique agricole

1, rue Collot

MONTPELLIER

Téléph. : 22-73

Usine à

BEAUCAIRE

(Gard)

Téléph. 41

EUDÉMIS, COCHYLIS vaincues

par l'**Arséniate de Plomb Naissant Ballard**

rendu mouillant par

ADHÉSOL (Essais officiels de lutte dans l'HÉRAULT en 1937)

Arséniate diplombique Salvator pur 98/99 o/o

Arséniate diplombique Salvator en pâte et en poudre 50/52 o/o

ADHÉSOL est toujours le meilleur des produits mouillants ;

ne diminue pas les propriétés des Insecticides

et des Anticryptogamiques.

POUDRES ROTÉNONÉES à base de Derris ou de Cubé.

SPICFLUOR, poudre à base de Fluosilicate de Baryum pur.

BOUILLIES CUPRIQUES — POUDRES CUPRIQUES.

Tous produits pour la défense de la vigne, des arbres fruitiers, des pommes de terre, des cultures maraîchères, etc..., contre les insectes et les maladies cryptogamiques.

Nous consulter — Notices & Renseignements sur demande

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

LE SOUFRE MOUILLABLE A L'EAU
AUX BOUILLIES

Ventose

SOUFRE ACTIVÉ
MOUILLANT
SURACTIVANT
DES BOUILLIES

est le Soufre qui représente pour vous !

EFFICACITÉ

VENTOSE assure une protection complète

et définitive de la vigne, car :

VENTOSE est adhérent et mouillant, il se fixe au feuillage et y demeure pendant toute la végétation.

VENTOSE est préparé avec les soufres les plus fins ayant subi un double traitement. La répartition par voie aqueuse d'un tel produit permet de couvrir toutes les parties de la souche.

VENTOSE est un soufre activé et un suractivant des bouillies.

VENTOSE assure la **parfaite homogénéité** des bouillies.

ETABL^{ts} LETELLIER

MONTPELLIER

ARBORICULTEURS !

Après avoir nettoyé vos arbres par les Traitements d'hiver de Régénération ou d'entretien, et les avoir débarrassés des vieilles écorces, mousses, lichens, cochenilles, kermès, etc...

Ne négligez pas de faire un traitement préprintanier pour détruire les Cryptogames, tels que Oïdium, Blanc, Tavelure, Monilia, Coryneum, Cloque, etc..., avec le

VERDOSOUFRE

soufre mouillable au Verdet

Spécialement étudié par M. DESFLASSIEUX, dans ses vergers du Colombier, et fabriqué par M. René BARRÈRE, arboriculteur à Espira-de-l'Agly (P.-O.)

Le VERDOSOUFRE contient { 75 pour cent de soufre maille 300
3,15 pour cent cuivre à l'état de verdet
1 pour cent alcool terpénique sulfoné

Ses avantages sont :

Cuivre entièrement soluble à l'eau et plus efficace que dans les bouillies ordinaires où il est neutralisé par le carbonate ou la chaux.

Pouvoir mouillant et adhérent très important par suite de l'alcool terpénique sulfoné qu'il contient.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser à la :

Société Anonyme des Produits Chimiques et Engrais de Bram
26, Rue Coste-Reboulh - CARCASSONNE - Tél. 2.06

contre
la PYRALE
l'ESCA

.....

PINTARSEN

Dosage garanti : Un litre de PINTARSEN contient :

- 350 grammes d'Huile rectifiée de goudron de pin sélectionné
- 150 grammes d'Emulsifiants insecticides.
- 150 grammes d'Arsenic sous forme d'arsénite de soude.


Nouveauté scientifique alliant aux qualités anticryptogamiques ovicides, insecticides, de l'huile rectifiée de goudron de pin sélectionné **la Toxicité** des solutions d'arsénite de soude bien connue, mais mal utilisée par manque de pénétration.



Boîte postale n° 1 — DAX (Landes)

— R. C. Dax n° 4743 —

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
NITRATE DE SOUDE
AMMONITRATE
NITROPOTASSE
CIANAMIDE
POTAZOTE



AZOTE

QUANTITÉ & QUALITÉ

**Syndicat Professionnel de l'Industrie
DES ENGRAIS AZOTÉS**

4, Rue de l'Herberie - Montpellier

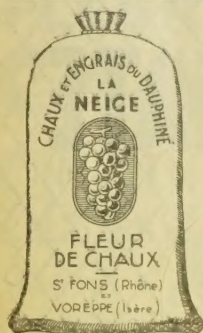
PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE **SEIBEL**

Produisent économiquement des vins de qualité

Lors du dernier Concours de Dégustation de Mâcon, tandis que le vin témoin provenant d'un cru moyen du Beaujolais était noté 13, des vins faits avec des SEIBEL : 9110 - 13366 - 7053 - 8745 - 10096 - 10878 et 7052 obtenaient respectivement les notes : 14 - 16 - 16 - 16 - 17 - 18 et 19.

Pour tous renseignements, notice et prix-courant, s'adresser à :

M. SEIBEL { à **AUBENAS** (Ardèche) ou à
MONTBOUCHER-s/-JABRON (Drôme)



SULFATEZ VOS VIGNES
TRAITEZ VOS ARBRES FRUITIERS
avec la

FLEUR DE CHAUX
Marque déposée **" LA NEIGE "**

Impalpable - Pure - Blanche - Adhérente
Son emploi donne **ECONOMIE & EFFICACITÉ**

Société CHAUX et ENGRAIS du DAUPHINÉ
à **VOREPPE (Isère)** — Téléph. n° 5

Remplacez traitements au soufre sur vignes
par le sulfocalcique **THIOCAL**, efficacité certaine et plus économique
En traitant sol vignes, arbres, maraichères, rendements très accrus

BOUILLIE SULFOCALCIQUE CONCENTRÉE

" **THIOCAL** "

Garantie à 13 o/o de soufre des polysulfures

Produit anticryptogamique, insectifuge, très fertilisant

des **VIGNES**, des **ARBRES**, des **FRUITS MAGNIFIQUES**

fabriqué par **BOZEL-MALETRA, 38, rue de Lisbonne - PARIS-8^e**

Dépositaires dans tous centres agricoles

Demandez brochure et renseignements à **F. MIR**, agent dépositaire régional

11A, rue Haxo - MARSEILLE

CARBONATE DE SOUDE

*Les bouillies au Carbonate de Soude SOLVAY
offrent une grande résistance aux pluies*

SOLVAY

SUPERPHOSPHATE

DE CHAUX

ENGRAIS DE BASE



BOUILLIE
MACCLESFIELD

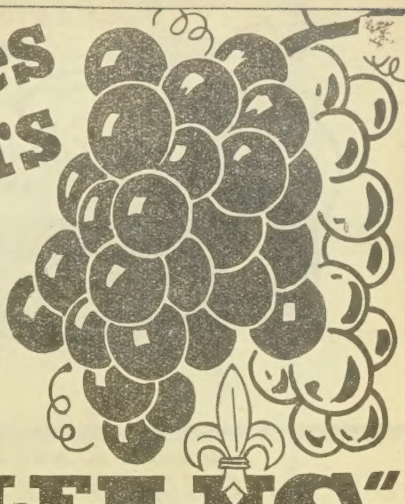
15%
de Cuivre pur

Ag. gén. : GARRIGUE & CHALLOU - Bordeaux-Béziers

**Vos vignes
et vos vergers**

exigent la
protection
de la

**FLEUR DE
CHAUX "LE LIS"**



ET^S BALTHAZARD, à GRENOBLE (Isère)
2 et 4, rue Charles-Testoud - Téléphone 11-67 et 28-26

VINASSE

Source

d'HUMUS

LES

ENGRAIS D'AUBY

Sont à base

DE VINASSE DE BETTERAVES ET DE NITRATE DE POTASSE



Maison L.-A. ANGIBAUD fondée en 1877

CIE DU GUANO DE POISSON FRANÇAIS

JODET-ANGIBAUD, Père et Fils, Succrs

Siège à LA ROCHELLE, 21/23, Avenue de Metz et 4/6, rue Jourdan

Téléph. : 21-31 à La Rochelle ; 26 à Neufchâtel (P.-de-C.) ; 4 à Brevands, par Carentan

3 à Quéven (Morbihan) ; 7-30 à Lorient-Kéroman ; 21 à Gujan-Mestras (Gironde)

Reg. du Com. 837, La Rochelle

VINGT USINES modernes équipées électriquement certaines avec embranchement particulier et reliées aux Cies de chemins de fer.

NOMBREUX CHANTIERS sur tout le littoral français Océan et MANCHE



SEULS FABRICANTS

DES

Engrais les plus PUISSANTS

1^{er} GUANO DE POISSON FRANÇAIS

qui s'emploie dans tous les SOLS et sur toutes CULTURES

Résultats merveilleux sur plusieurs récoltes

et 1^{er}

SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS

plus spécialement préparé pour la fumure des

VIGNES

ou il donne depuis plusieurs années des **RÉSULTATS MERVEILLEUX** tant au point de vue de la pousse que de la fructification

S'adresser pour l'Hérault, le Gard, l'Aude, à :

Henri PUGI, agent général. 5, Allées Paul-Riquet - BÉZIERS

Pour les autres départements : à la Maison JODET-ANGIBAUD, à LA ROCHELLE, qui fournira les adresses des autres agences

Pour vos sulfatages... utilisez

NOVEMOL

ALCOOLS TERPÉNIQUES SULFONÉS

Le cuivre et l'arsenic sont chers....
Vous économiserez ces produits en
: rendant vos bouillies efficaces :
par l'emploi de

NOVEMOL

PRODUIT FRANÇAIS

LE MOUILLANT QUI MOUILLE

Fabriqué par les

Anc. Etabl. AULAGNE & C^e, 114, rue Duguesclin. - LYON

AGENTS :

MONTPELLIER : M. MARTIN-GILIS, 85, rue Chaptal.
BÉZIERS : M. Clément GAIRAUD, 47, rue du Coq.
CARCASSONNE : Laboratoires SEMICHON, 45, rue Victor-Hugo.
PERPIGNAN : M. W. VIDALOU, 17, rue Saint-Mathieu.

Viticulteurs, Agriculteurs.

Pour lutter contre Cochylys, Eudémis, Carpocapse, Doryphore, etc.,
employez les meilleurs produits

Plombarsine

Diplombine

Calarsine

Trucidor (poudre roténonée)

Contre les maladies cryptogamiques

Permanganate de Potasse agricole

Seul curatif de l'Oïdium

Ajoutez en 125 gr. par hecto à vos bouillies cupriques,
vous en renforcerez l'action contre le Mildiou.

SANS RIVAL POUR LES TRAITEMENTS D'HIVER

Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC

21, Rue Jean-Goujon — PARIS (8^e)



JADIS

AUJOURD'HUI

1 PRESOIR
SUPERCONTINU
NECTAR **=** **3** PRESOIRS
HYDRAULIQUES
DE 1^m 20

DONNE LA MÊME QUALITÉ
ÉCONOMISE LA MAIN D'ŒUVRE
COUTE 3 FOIS MOINS CHER

LE PRESOIR

“ **SUPERCONTINU Nectar** ”

MABILLE

« LE PRESOIR DE L'AVENIR »

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degruy. — CHRONIQUE. — La libération des 3 ^{me} et 4 ^{me} tranches. — Les gelées.	365
P. Boischot. — Le pison.	367
J. Verolier. — Le fraisier. Culture, production, vente et industrie de la fraise...	371
G. Nicolas et G. Chalaud. — Le centre de sélection et de génétique de l'Institut agricole de l'Université de Toulouse.....	374
C. Clarou. — La semaine agricole de la foire de Lyon (19-22 mars 1938)	379
Questions diverses. — La laine de Corning en floriculture. — Le Congrès d'Alger.....	382
PARTIE OFFICIELLE. — Distillation obligatoire.....	386
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.	

CHRONIQUE

La libération des 3^{me} et 4^{me} tranches

Enfin !

« Les quantités de vin de la récolte de 1937 que les viticulteurs sont autorisés à faire sortir de leurs chais sont fixées provisoirement avec minimum de 300 hectolitres par exploitation, aux quatre dixièmes de la partie de leur production laissée libre par l'application de l'art. 7 de loi du 4 juillet 1931 codifiée, modifiée par l'art. 3 du décret-loi du 30 juillet 1935. Elles sont déterminées d'après les résultats accusés par les déclarations de récolte, abstraction faite du stock restant des années précédentes ».

Tel est le libellé du décret du 8 avril qui jette *théoriquement* sur le marché environ neuf millions d'hectolitres, pratiquement beaucoup moins, car beaucoup d'achats antérieurs ont porté, suivant la formule, sur toutes tranches, sous condition d'enlèvement au fur et à mesure des libérations.

L'influence sur les prix de ce « disponible » modeste de liquide se manifestera certainement dans des limites restreintes. Les prix actuels ne peuvent être que maintenus et seront probablement dépassés si le pouvoir d'achat des consommateurs n'est pas réduit par des charges nouvelles.

Aussi bien, les fortes gelées que le vignoble vient malheureusement de subir ne peuvent évidemment que contribuer à ce mouvement.

Quoi qu'il en soit, il semble bien que le statut viticole mérite d'être retouché pour assurer une plus équitable distribution ; c'est précisément le point de vue soutenu par M. Kruger, président du Syndicat

du Commerce d'Oran, dans les lignes suivantes parues dans la « *Voir des Colons* » :

« Examinons les résultats de l'application de l'article 8, tel qu'il existe, à la récolte vinicole 1937.

Les calculs faits en 1938 nous avaient permis d'établir que :

Les récoltants de 100 à 200 hectares représentaient le 43 o/o de la récolte.

Les récoltants de 201 à 2 000 hectares, le 30 o/o de la récolte.

Les récoltants au-dessus de 2.001 hectares, le 27 o/o de la récolte.

Comme il a été libéré pour chaque viticulteur un minimum de 100 hectares par décret, nous pouvons établir le tableau suivant :

Viticulteurs récoltant de 1 à 200 hectares, ils sont au nombre de 1.560.000 environ, et ont la totalité de leur récolte libre, soit le 43 o/o de la récolte : 28 millions.

Les viticulteurs récoltant de 201 à 2.000 hectares, sont 68.000 et ont un minimum de 200 hectares de libres, ce qui représente : 13 millions.

Les viticulteurs récoltant plus de 2.001 hectares sont environ 5.000 récoltant le 27 o/o de la récolte soit 13 millions, d'où il faut déduire 3 millions de blocage. Reste 10 millions, soit les 1/10^e : 3 millions.

A ce chiffre, ajoutons le stock de vin vieux complètement libéré au début de septembre : 10 millions.

Total des vins complètement libres du 1^{er} septembre 1937 à ce jour : 54 millions d'hectolitres.

Etant donné que nous avons comme disponibilités 77 millions, il en résulte que nous avons libéré le 70 o/o de ces disponibilités.

Si nous voulons faire le calcul différemment, nous pourrions dire :

Les viticulteurs de 0 à 200 hectares consommant environ la moitié de leur récolte, sur les 28 millions ci-dessus, déduisons la moitié, il reste : 14 millions.

Les viticulteurs de 201 à 2.000 hectares prennent leur consommation en franchise sur les vins non libérés. Déduisons leur cependant 2 millions. Reste : 12 millions.

Les viticulteurs au-dessus de 2.001 hectares restent avec le chiffre de : 3 millions.

Ajoutons le stock : 10 millions.

Total libre pour la consommation taxée du 1^{er} septembre 1937 à ce jour : 38 millions.

La consommation taxée étant de 50 millions par an, le vin libre sur les deux premiers dixièmes représente le 75 o/o des besoins de l'année.

Que l'on calcule d'une façon ou de l'autre, on constate combien, par cette libération de 100 hectol. minimum à chaque dixième, l'application de l'article 8 donne des résultats assez illusoire. En tous cas, cela explique les raisons pour lesquelles, malgré une consommation très normale, il y a encore des vins libres sur le marché après bientôt 6 mois d'exercice.

Et je ne compte pas le stock commercial, car il représente un chiffre normal et à peu près immuable.

L'article 8 serait beaucoup plus efficace s'il était établi comme suit :

« Du jour de la déclaration de récolte au premier janvier suivant, tout producteur ne pourra disposer sur cette déclaration de récolte que de 160 hectol. (la contenance d'un wagon-réservoir, moyen habituel de retraitement dans le Midi de la France) ou 25 o/o de la récolte totale du producteur.

« Après le 1^{er} janvier, il sera établi la situation exacte de chaque producteur, pour lequel il sera déduit de sa récolte totale :

« a) la quantité libérée : 160 hectol. ou le 25 o/o de la totalité ;

« b) les charges de blocage ou de distillation

« Le chiffre restant disponible sera divisé en dixièmes pour tous les viticulteurs et ces dixièmes sans minimum à la base seront libérés au fur et à mesure des nécessités du marché ».

Si l'assainissement a été bien fait, tous les dixièmes doivent être libérés avant la récolte suivante.

Ma proposition rendrait libre au moment de la récolte 60 o/o de la récolte, donc un chiffre inférieur à celui qui a été rendu libre cette année par les deux premiers dixièmes.

Enfin et surtout cette méthode aurait l'avantage pour les dixièmes libérés, à partir du 1^{er} janvier de mettre sur le marché une égale proportion des vins de toutes les régions.

La suggestion de M. Kruger paraît intéressante et il semble qu'elle ait été retenue par le Président de la Commission des boissons.

La gelée

Une série de gelées consécutives est venue jeter la consternation chez beaucoup de nos viticulteurs.

La récolte dans divers département, surtout dans l'Hérault, est gravement compromise.

Déjà éprouvés par le resserrement de température de la semaine précédente, nos vignobles ont payé un lourd tribut à la nature.

Dans la vallée de l'Hérault, du Lez, de l'Orb, de l'Aude les pertes atteignent de 50 à 90 p. 100, parfois davantage dans les bas-fonds. Quelques coteaux ont même été endommagés.

Le Gard, le Vaucluse, les Bouches-du-Rhône ont été aussi touchés sur plusieurs points. Dans le Var, le thermomètre s'est abaissé à -7° .

En Algérie les dégâts sont importants dans le Chécliff (-6°), département d'Alger.

Que faire ! Faut-il tailler les vignes gelées ? La question ne se pose pas. Sans doute, il n'en serait pas de même si la végétation se trouvait plus avancée.

Dans tous les cas, une mesure générale s'impose aux vignerons ; c'est, lorsque les vignes auront poussé après cette période de froidure, de les soumettre à un ébourgeonnage sévère pour supprimer les pousses inutiles afin que toute la sève se porte sur les rameaux encore chargés de quelques raisins et sur ceux qui seront utilisés pour la taille suivante.

Les soins culturaux doivent continuer à être assurés — les traitements surtout — bien entendu, dans les limites des *possibilités*.

P. DEGRULLY.

LE JASMIN

Le jasmin cultivé à Grasse en vue de l'extraction de l'essence, est le Jasmin à grandes fleurs (*Jasminis grandiflorus*), que l'on rencontre communément en Espagne d'où son nom vulgaire de Jasmin d'Espagne ou de Catalogne.

On commença à cultiver le jasmin en plein champ vers 1860 ; mais bien avant cette époque, il existait dans les jardins comme plante d'ornement. Il semble, en effet, avoir été introduit à Grasse soit par des négociants espagnols (Grasse fut longtemps un centre commercial avec l'Espagne), soit plus vraisemblablement par des Juifs catalans chassés de leur pays et qui trouvèrent asile dans la région.

Le jasmin à grandes fleurs n'est pas cultivé franc de pied mais greffé sur le jasmin commun (Jasmin officinal), que l'on rencontre à l'état sauvage dans les Alpes-Maritimes (St-Martin-Vésubie) et dans la Ligurie italienne.

Culture. — On établit les jasmineraies dans des terres profondes, bien exposées, irrigables, et se ressuyant bien. On évitera, par crainte du pourridié dont nous reparlerons, de faire les plantations sur des terrains ayant porté antérieurement d'autres jasmins ou des arbres fruitiers, notamment des pêchers ou des figuiers.

On commence par défoncer, à l'automne, à une profondeur de 0,80 ou 0,90 centimètres en ayant soin de bien enlever tous les débris végétaux (souches etc.), que l'on rencontre.

Ce travail est généralement effectué à la main, l'emploi des défonceuses et des tracteurs étant rendu difficile par la nature du terrain et la disposition en terrasses.

On plante au premier printemps (février, mars) les boutures de jasmin officinal que l'on a préparées en les coupant à une longueur de 0,40 centimètres (ces boutures sont appelées « cavillons » dans la région).

Les plantations de ces boutures se font dans les conditions suivantes :

- 1^o Espacement des lignes : 1 mètre ;
- 2^o Espacement sur les lignes : 10 centimètres ;
- 3^o Nombre de boutures à l'hectare : 100.000 ;
- 4^o Les boutures sont enfoncées de 0,30 centimètres dans le sol, il reste donc 0,10 centimètres au-dessus.

Pendant l'été qui suit on donne, s'il y a lieu, des arrosages pour que la reprise soit satisfaisante, en évitant néanmoins que les plants ne prennent un trop grand développement, ce qui pourrait nuire au greffage.

Le travail représenté par ces premières opérations, est à peu près le suivant :

Défoncement. — Dans un terrain moyen, on compte qu'un ouvrier défonce environ 20 mètres carrés par jour à une profondeur de 0,80 centimètres.

Nivellement. — Après le défoncement on nivelle le terrain pour donner la pente nécessaire pour les irrigations futures. Un ouvrier, dans les cas ordinaires, nivelle 80 mètres carrés par jour.

Plantation. — La plantation des « cavillons » demande approximativement 25 journées d'hommes par hectare.

L'année qui suit la plantation ou la suivante au plus tard, on procède au greffage. Pour cela on s'est muni à l'automne de rameaux de jasmin à grandes fleurs, que l'on a coupé d'une longueur uniforme de 0,40 centimètres et que l'on a conservés dans du sable de rivière, tout l'hiver, pour les préserver de la gelée.

En avril on greffe en fente de la façon suivante :

Les porte-greffes (jasmin officinal), sont débarrassés de leurs rameaux au sécateur et on ne conserve que la tige principale qui est incisée sur une longueur de 2 centimètres ; ce travail est effectué par une femme. Derrière elle, passe le greffeur qui introduit le ou les greffons (en effet quand le porte-greffe est vigoureux on met deux greffons qui ont environ 8 à 10 centimètres de longueur et sont faillés en biseaux sur

2 centimètres). Ensuite, une femme ligature avec du raphia (sans mastiquer) et un homme recouvre alors les porte-greffes et les greffons avec la terre.

Ce travail long et pénible est opéré par des équipes de quatre personnes. En 1936, une pareille équipe se payait 180 à 200 francs par jour, pendant lequel elle greffait environ 2.000 jasmins.

La reprise est d'environ 50 à 60 pour 100, il reste donc de 40 à 50.000 pieds de jasmin à l'hectare. Lorsque les premières pousses de jasmin à grandes fleurs apparaissent (au bout de 40 jours environ), indiquant que le greffe a pris, on découvre.

Dès la première année du greffage on obtient une demi-récolte à la fin de la saison.

Soins culturaux. — Les soins à donner en cours de végétation sont les suivants :

Le buttage s'effectue généralement à la main. Un bon ouvrier agricole (payé 30 francs par jour) butte environ 300 mètres carrés dans sa journée. Actuellement, l'emploi de petits treuils se multiplie dans les jasmineraies un peu importantes et l'on a imaginé des butteuses qui font le travail plus rapidement. Mais ce n'est là que l'exception.

Dès que les gelées sont passées (fin février), on commence à débiter d'un côté (est ou sud suivant l'exposition), l'autre côté ne le sera qu'un peu plus tard, vers le 15 avril. Ce travail est environ deux fois plus rapide que le buttage, un homme pouvant faire 500 à 600 mètres carrés par journée de huit heures, suivant l'état du terrain.

Voici donc nos jasmins prêts à entrer en végétation. Avant que les bourgeons ne sortent on procède à la taille, c'est-à-dire à la coupe des rameaux qui étant restés hors de terre pendant l'hiver sont gelés. Ce travail est fait au sécateur par des femmes qui font environ 300 à 350 mètres carrés par jour.

Pour faciliter la récolte ultérieure, lorsque les rameaux de l'année sont assez développés on les attache sur des fils de fer tendus à une hauteur de 30 à 40 centimètres sur des piquets de fer ou de bois espacés de 4 mètres. Une femme met quinze jours pour attacher un hectare de jasmins.

En général, on commence les irrigations vers le 15 juin jusqu'au mois d'octobre.

Ces irrigations sont faites généralement une fois par semaine de la façon suivante :

Perpendiculairement aux raies de jasmins, se trouve tous les 25 ou 30 mètres au maximum, des goulottes appelées gorgues dans la région construites en poterie ou en ciment armé.

Ces goulottes demi-cylindriques ont généralement 15 centimètres de largeur et 7 de profondeur et ont une pente de 3 à 4 centimètres par mètre. Une telle disposition permet un écoulement d'eau d'environ 20 mètres cubes à l'heure. On peut admettre qu'il faille en année normale une quantité d'eau de 250 mètres cubes à l'hectare chaque semaine pour effectuer une irrigation normale.

Dans la région de Grasse l'eau est fournie par les canaux de la Siagne et du Foulon.

Elle est cédée aux agriculteurs sous deux formes :

1^o *Eau d'irrigation* : Autrefois l'eau était amenée aux propriétaires par de grosses canalisations et chaque propriétaire avait droit généralement à une certaine quantité d'eau à prendre pendant 24 heures chaque semaine. L'unité était ce qu'on appelait une *raie d'eau* correspondant environ à 7 litres seconde soit 605 mètres cubes pour 24 heures.

Actuellement une raie d'eau coûte 315 francs par an.

2^o *Eau continue* : Les propriétaires qui avaient l'eau d'irrigation l'ont gardée, les contrats passés ne pouvant être dénoncés par les compagnies propriétaires des canaux. Mais celles-ci refusent de faire de nouvelles conventions sur ces bases et délivrent alors ce que l'on nomme l'eau continue. L'eau coule constamment par petite quantité dans un bassin. Le prix est actuellement de 180 francs pour trois litres et demi à la minute.

En règle générale, on met peu d'engrais sur le jasmin. Dans la région on évite le fumier et on ajoute simplement de petites quantités de sulfate d'ammoniaque à l'arrosage.

Les autres façons culturelles sont :

Un labour en juin-juillet,

Deux binages au cours de la cueillette.

La récolte commence vers le 14 juillet et se continue tant que les usines de parfumerie reçoivent les fleurs ou que les premiers froids arrêtent la floraison. En général on ne cueille plus à partir du 1^{er} - 10 octobre.

Le travail est fait à la tâche. Depuis la guerre, on a donné trois à cinq francs pour la cueillette d'un kilogramme de fleurs. L'opération est en effet très longue puisqu'on compte qu'il y a en moyenne de 8 à 10.000 fleurs au kilogramme.

La cueillette demande donc un surcroît de main-d'œuvre. On peut estimer à trois mille le nombre de femmes occupées pendant la saison à la cueillette du jasmin. Un tiers de cette main-d'œuvre se recrute dans les exploitations. Le surplus, soit environ deux mille femmes et enfants, viennent des villes (Grasse, Nice, Cagnes) et d'Italie. Autrefois un grand nombre de familles italiennes venaient, notamment de la province de Coni, pendant trois mois, faire la récolte du jasmin et retournaient après dans leur pays. Les difficultés que le gouvernement italien actuel, accumule pour empêcher ses ouvriers agricoles de passer la frontière rendent le recrutement de cette main-d'œuvre très problématique.

Ces ouvrières agricoles sont logées dans l'exploitation, mais se nourrissent toujours à leurs frais.

(à suivre)

P. BOISCHOT.

Directeur de la Station d'agronomie
d'Antibes.

LE FRAISIER ⁽¹⁾

CULTURE, PRODUCTION, VENTE ET INDUSTRIE DE LA FRAISE

L'emballage correct favorise la vente. — Il ne suffit pas d'avoir de beaux fruits et de les cueillir avec précaution. Il faut aussi savoir les présenter avec goût dans des emballages coquets, légers et résistants, conformes si possible aux modèles-types que des comités spéciaux se sont appliqués à étudier et à conseiller. Il ne doit plus être question de mannequins, de corbeilles, de pots, de cagettes, etc... dans lesquels les fruits s'écrasent.

Les emballages à utiliser aujourd'hui sont les suivants :

Les *plateaux*, déjà cités, et qui sont spécialement utilisés pour les fruits de primeur et les fruits extra-gros.

Les *boîtes rectangulaires*, en bois mince, réservées aussi aux fruits de choix et de primeur. Leur fond est garni de mousse et de papier ; des folioles détachées des feuilles séparent les fruits disposés par rangs en un seul lit. Suivant leur volume, les fraises sont logées au nombre de 6, 12 ou 24 dans des boîtes ou des demi-boîtes.

Les *paniers en osier blanc ou fleins*, ovales, qui constituent un excellent emballage, se retrouvent un peu dans toutes les régions. Ils se prêtent au logement de 2 kgr. 500, parfois même 3 kgr. nets de fruits. Malgré leur résistance au transport et leur durée relativement longue, leur prix de revient est jugé un peu trop élevé. Aussi ne sont-ils prisés surtout que par les expéditeurs qui procèdent à des envois à courte distance ou qui transportent eux-mêmes la marchandise qu'ils livrent. Ces fleins sont assemblés par quatre dans des cageots à claire-voie, légers, dans lesquels ils voyagent, calés et bien aérés. Ces fleins en osier et ces cageots sont destinés à être retournés à l'expéditeur pour servir de nouveau à d'autres transports. Ce sont des **emballages retour**, par opposition aux **emballages perdus**, moins coûteux, plus légers, de moindre volume, que l'expéditeur abandonne à l'acheteur. Parmi ceux-ci, on rencontre des modèles variés, mais il est reconnu et admis qu'une forme standard est préférable pour une région de production ou pour un gros expéditeur donnés parce qu'elle permet aux acheteurs de se rendre compte au premier coup d'œil de l'origine des lots mis en vente sur les marchés.

Des industriels, qui se sont spécialisés dans la fabrication des emballages perdus destinés à remplacer les paniers d'osier, livrent aujourd'hui des *paniers rectangulaires en bois tranché* ou déroulé, en *roscau refendu*, en *menues lattes* ou en *carton*. Les uns sont pourvus d'une anse qui sert à leur arrimage dans les cageots, les autres en sont dépourvus.

Les *boîtes en carton* sont placées dans des cageots ou dans des caisses, sur deux rangs séparés par une cloison à claire-voie.

Les *cageots* servent à l'arrimage des paniers.

Les *cagettes* de petite dimension s'emploient encore un peu pour les expéditions de fruits de pleine saison à destination d'un industriel.

(1) Voir page 334.

Les *caisses pleines* sont usitées pour les expéditions lointaines qui exigent l'emploi d'un frigorifique.

Comment s'écoule notre production nationale. — Marchés français et étrangers. — Bien que tous nos départements soient producteurs, ils sont loin d'être également favorisés. Les populations de ceux chez lesquels la maturité est en retard éprouvent le besoin bien naturel d'acheter les fraises plus précoces provenant de certains autres points du territoire. Au fur et à mesure que mûrissent les fruits d'une région donnée, le centre des expéditions se déplace.

Les départements de Vaucluse et du Var sont les premiers à approvisionner Paris et les départements. Puis viennent les fraises de Montauban. Dès que donnent celles de la vallée du Rhône, les envois du Midi perdent de leur importance. La pleine saison des fraises correspond à la seconde quinzaine de juin. Les régions parisiennes, de la vallée de la Loire, de Bretagne, de Metz, de Nancy constituent des stocks puissants qui approvisionnent les marchés français sans les encombrer cependant.

Mais en dehors du marché français, nos producteurs approvisionnent aussi quelques-uns de nos voisins moins favorisés que nous sous le rapport du climat et qui, cependant, sont eux-mêmes producteurs, mais à une époque plus tardive. Ceux d'entre eux qui disposent sur place du charbon nécessaire pour procéder à une culture forcée produisent bien des fruits de primeur, mais à un prix trop élevé, plus élevé en tous cas que celui des fraises exportées de Vaucluse ou du Var.

Les marchés anglais, allemands, suisses et belges reçoivent chaque année des quantités de fraises françaises, importantes sans doute, mais en décroissance cependant. La politique des « barrières douanières » pratiquée depuis quelques années a considérablement ralenti le courant des exportations, qu'il faut s'efforcer de favoriser en ne livrant à l'étranger que des produits impeccables : des fruits d'une seule variété, fermes, également colorés, calibrés, capables de bien supporter les transports, logés coquettement dans des emballages perdus parés eux-mêmes d'un papier de couleur et pourvus d'une étiquette faisant connaître l'origine, la qualité et le poids net de la marchandise.

Quels sont les modes de vente dont peut faire usage un producteur ? — Celui qui, dans son jardin, récolte 100 kgr. de fraises tandis que pour ses besoins personnels 40 kgr. lui suffisent, vend l'excédent, sans plus chercher, à son fournisseur de chaque jour, l'épicier ou le crémier, son voisin.

Le producteur qui vit des fraises qu'il produit — forcément en quantité importante — a le droit d'être plus exigeant. Il ne doit pas se contenter du prix qu'on lui offre sans s'être auparavant inquiété du cours du jour. Pour lui, le bénéfice à réaliser d'une bonne vente domine toutes les autres questions.

Il a le choix entre les méthodes de vente suivantes :

1^o *La vente ferme à un expéditeur local*, qui chaque jour fait prendre au magasin du producteur la marchandise fraîchement cueillie et emballée. Ledit expéditeur, qui supporte les frais d'un transport par voiture, qui trie, conditionne, organise les envois, à son gré et à ses risques, aux clients qu'il a su se procurer, cherche, en bon commerçant, à réaliser

sur le producteur un bénéfice normal voire même parfois un peu anormal.

2° *La vente directe (à une clientèle fixe)* qui exige quelques connaissances commerciales, des avances, des risques. Ici c'est le producteur qui, documenté sur les cours journaliers, fixe le prix aux destinataires hôteliers, épiciers, fruitiers..., auxquels il vend en demi-gros. Evitant un intermédiaire, il risque de vendre en définitive plus cher qu'avec la méthode précédente.

3° *La vente à la commission par un mandataire* accrédité (aux Halles de Paris, de Londres, de Genève...) qui reçoit et met en vente aux enchères dans son pavillon de vente les produits cueillis, emballés et expédiés par le producteur. Du montant encaissé de la vente le mandataire déduit les frais (transport, camionnage, commission, etc.) et adresse à l'expéditeur : le jour même, le bordereau de la vente et quelques jours plus tard le « net à payer ». Certains jours, la consultation du bordereau donne lieu à une surprise agréable, mais parfois la surprise est désagréable. Ce n'est qu'en fin de campagne, après avoir fait la moyenne des ventes journalières, que le producteur peut se rendre réellement compte du prix de vente obtenu dans la saison.

4° *La vente par l'intermédiaire du syndicat ou de la coopérative* des producteurs lorsqu'un de ces organismes existe dans la commune même ou dans une commune voisine. Il suffit d'être membre de cette association, de se conformer à ses règlements et directives en livrant au siège des produits sains, homogènes, cueillis et emballés avec soin. Le syndicat se charge de la vente au mieux des intérêts du sociétaire qui, déduction faite de quelques frais inévitables, perçoit bien vite le montant des opérations. Généralement, le syndicat ou la coopérative s'engage à prendre tous les fruits quoi qu'il arrive ; il recherche en ce cas des débouchés multiples et livre, si besoin est, à des confituriers ou des liquoristes toujours à l'affût des méventes qui, certains jours, sont inevitables quand le marché habituel est subitement encombré. Parfois le syndicat possède ou loue une usine pour transformer lui-même en conserves les produits de ses membres lorsqu'ils risqueraient de ne trouver preneur qu'à un prix insuffisant.

Les prix de vente sont fonction de la précocité et de la qualité. — Par qualité il ne faut pas sous-entendre les qualités gustatives qu'apprécie beaucoup un amateur, une ménagère, mais dont ne tient malheureusement pas compte le commerçant ou l'industriel. Pour eux la qualité réside en la bonne tenue du fruit, sa fraîcheur et sa couleur vive. La qualité est défectueuse quand les fraises sont livides, écrasées, disparates, et à plus forte raison quand elles laissent échapper un peu de jus au bas des emballages ou qu'au centre du panier se rencontre un peu de moisissure. Même les fabricants de conserves, de liqueurs ou de confitures redoutent d'employer des fraises qui, par suite d'un trop long séjour dans les emballages, ont subi un commencement de fermentation. C'est dire que dans tous les cas, les fruits en parfait état de fraîcheur sont seuls appréciés et payés au plus haut cours.

La précocité, nous l'avons dit, élève sensiblement la valeur. C'est ainsi que les premiers fruits obtenus par chauffage artificiel se vendent en février, à la pièce et non au poids, jusqu'à quatre francs la fraise. Les seconds, issus de culture hâtée du midi, sont vendus très cher la

boîte de 12, 18 ou 21 fruits. Les troisièmes, provenant des cultures hâtées du nord ou du centre, sont vendus, avons-nous dit, de 8 à 12 fr. le kilo, mais pendant quelques jours seulement. Les fraises de pleine terre du midi, puis les premières de la vallée du Rhône se vendent encore cher : 6 à 10 francs le kilo. Enfin, quand du 15 au 30 juin les fraises sont mûres en pleine terre dans presque toutes les régions de la métropole, les prix tombent à 1 fr. 50 et 2 francs le kilo, pour remonter parfois à 3 et 4 francs quelques jours plus tard.

Il est toujours possible de tabler avec la précocité pour tenter de vendre cher, tandis qu'il est aléatoire de compter sur la tardivité. Si les ventes de fruits tardifs sont vraiment intéressantes certaines années (de production insuffisante), elles sont en général limitées par suite de l'apparition sur les marchés de fruits nouveaux (cerises, framboises, groseilles, poires d'été) qui détournent l'attention des consommateurs.

Autant nous recommandons chaudement l'emploi d'une variété tardive en culture familiale en complément d'une variété hâtive et d'une troisième de moyenne saison, autant nous mettons en garde les producteurs qui expédient au loin contre le danger qu'il peut y avoir à préparer les plus fortes expéditions trop tardivement.

Tout autre se présente le problème quand, sur place, il existe une industrie qui, satisfaite des qualités spéciales d'une variété tardive, accepte d'avance ou compte même sur de tels fruits pour la fabrication d'une de ses spécialités.

L'utilisation des fraises, assez variée d'ailleurs, peut se résumer comme suit :

A l'état cru elles constituent de délicieux desserts, servies : au sucre, à la crème, au vin, au kirsch, au champagne ou en mélange avec des framboises.

A l'état cuit elles nous sont servies sous forme de confitures ou compotes, tartes, sirop, glaces (purée de fraise glacée), sodas, pulpe ou conserve au naturel.

Les liquoristes préparent, par infusion des fruits dans l'alcool avec addition de sucre, la délicieuse *liqueur de fraise*.

J. VERCIER.

LE CENTRE DE SÉLECTION ET DE GÉNÉTIQUE

DE L'INSTITUT AGRICOLE DE L'UNIVERSITÉ DE TOULOUSE

Essais et résultats de 1937

Le centre de sélection et de génétique de l'Institut agricole comprenait, comme les années précédentes, un champ d'expériences et des blés de grande culture.

Dans le champ d'expériences étaient rassemblées :

- 1° 102 lignées pédigrées d'hybrides de différentes générations.
- 2° 10 parcelles de 9,5m².
- 3° 10 — de 50m².
- 4° 10 — de 100m².
- 5° 16 — de 5 ares 40.

Les lignées semées le 13 novembre sur trèfle, comprenaient, en plus des hybrides d'*Ardito*, un certain nombre de blés provenant d'Australie (hybrides de *Mentana* et quelques autres), qui ont tous été, sauf un, dévastés par *Puccinia glumarum*.

Voici les résultats fournis par les parcelles de 50 et 100 m², semées au 13 au 20 novembre, sur trèfle.

Variétés	Surface en m ²	Récolte en kgs	Rendement en qx à l'ha.
Ardito 33 e ₁ c.....	50.....	15	32
— 39 a.....	—	8	16
— 43 b" a.....	—	17	34
— 43 b" b.....	—	15	30
— 43 b ⁴ a.....	—	15,5.....	31
— 65 c ₁ b.....	—	16	32
— 65 c ₃ b ⁴	—	15	30
— 65 e" a.....	—	15,5.....	31
— 69 c.....	—	11	22
— P. L. M ₁	—	13	26
— Gua.....	100	33	33
Inversable × Riéti 3' b ³	—	25	25
G ⁴	—	26	26
Riéti × Villa Glori.....	—	32	32
Inversable × Riéti 3".....	—	26	26
Inversable × Carlotta ₂	—	30	30
Gentile rosso × Noé.....	—	30	30
Riéti × Riccio.....	—	29	29
Ardito 12 a ₁ d.....	—	20	20
Inversable × Riéti 3".....	—	28	28

La douceur de l'hiver, où le thermomètre est très rarement descendu à quelques degrés au-dessous de 0°, a entraîné une attaque intense de *Puccinia glumarum* (rouille jaune); *P. triticea* (rouille brune) a été aussi très développée, en juin, sur certaines variétés. Voici, à ce point de vue, les observations que nous avons faites sur les blés précédents:

Ardito 33 e₁ c: bonne résistance aux rouilles jaune et brune.

Ardito 39 a: très atteint dès le début de mai par *P. glumarum*.

Ardito 43 b" a et b" b: très peu de *P. triticea*.

Ardito 43 b⁴ a: très résistant.

Ardito 65 c₁ b, c₃ b⁴ et e" a: forte attaque de *P. glumarum* en mai.

Ardito 69 c: dévasté dès la fin d'avril par *P. glumarum*, fait déjà observé en 1935.

P. L. M.: très atteint par *P. triticea* au début de juin, si bien que, le 12, presque toutes les feuilles ont séché; nous signalions déjà cet inconvénient en 1935. A noter qu'*Ardito 65 e" a*, moissonné le 24 juin, germait déjà dans le champ à la suite des pluies des 26-27 et 28 juin.

Gua: bonne résistance à la rouille jaune, peu de rouille brune.

Inversable × Riéti 3' b: très atteint dès le 24 avril par la rouille jaune; nous reviendrons dans la suite sur ce point.

G⁴: beaucoup de rouille jaune dès la fin d'avril et un peu de rouille brune en juin.

Riéli × *Villa Glori* : bonne résistance aux rouilles.

Inversible × *Riéli 3"* : les deux parcelles de ce blé étaient dans une cuvette et ont été très attaquées par *P. glumarum* et par *P. triticina*; même remarque que pour *Inversible* × *Riéli 3' b²*; *Inversible* × *Carlotta 2*, *Gentile rosso* × *Noé*, *Riéli* × *Riccio* : bonne résistance aux rouilles; *Ardito 12 a¹ d* : dévasté par *P. glumarum*.

Les parcelles de 5 ares 40, à la suite des précédentes, semées les 17 et 18 novembre, une partie sur trèfle, l'autre sur orge, comprenaient des blés déjà bien connus et des hybrides nouveaux ayant paru intéressants en 1936.

Variétés	Poids de la semence en kgs	Récolte en kgs	Rendement en qx à l'ha.
Ardito 43 a' 1.....	8.....	120.....	22.22
Inversible × Riéli 3".....	7.....	110.....	20.37
Ardito 65 c' 1 ca.....	7.....	107.....	19.81
Inversible × Riéli 3' b ²	8.....	85.....	15.74
Ardito 65 c' 3 b ₁	7.....	98.....	18.14
Gentile Rosso × Noé.....	7.....	120.....	22.22
Ardito 65 e" ^m	6.....	125.....	23.1
Ardito 33 e ³ a.....	7.....	122.....	22.59
— 65 c" 3a.....	7.....	83.....	15.37
Riéli × Villa Glori.....	9.....	120.....	22.22
Ardito 33 e ₁ b.....	6.....	117.....	21.66
Riéli × Riccio.....	5.....	130.....	24.07
Ardito 33 e ₁ a.....	7.....	130.....	24.07
Ardito 33 e b ²	7.....	146.....	27.03
Gua.....	8.....	144.....	26.66
Ardito 33 e b ₁	8.....	147.....	27.22

Les 7 premières variétés étaient sur Trèfle, les autres sur Orge de printemps. A noter la forte invasion de Rouille jaune sur *Inversible* × *Riéli 3' b²*, *Ardito 65 c' 1 ca* et *Ardito 65 c' 3 b₁*; *Inversible* × *Riéli 3"* a été un peu atteint par la rouille jaune et la rouille brune; le rendement faible d'*Ardito 65 c" 3* tient à l'abondance de la Folle Avoine dans cette parcelle.

Dans le champ d'expériences organisé à Donneville (environs de Toulouse) avec le concours du maire, M. Delhoey, par une institutrice M^{me} Cabrol, ayant suivi l'enseignement organisé à l'Institut agricole pour Instituteurs et Institutrices, *Inversible* × *Riéli 3' b²*, *Riéli* × *Riccio* et *Riéli* × *Inversible Ia* ont fourni un rendement intéressant de 21 à 22 quintaux métriques, très supérieur à la moyenne du département pour 1937 (12 quintaux).

M. Aureilhan, au Fousseret (Haute-Garonne), insistant sur les grandes qualités de *Riéli* × *Inversible Ia*, qu'il cultive depuis quelques années, me laisse presque des regrets d'avoir abandonné la culture de ce blé, en 1936-1937, pour les raisons que j'indiquais dans le compte rendu précédent.

La grande culture comprenait les blés suivants :

Ce qui donne pour une surface de 18,24 hectares, à Thibaut, le chiffre de 44.380 kilogrammes, ce qui fait un rendement de 24,32 quintaux métriques par hectare et, à Monlon, pour 4, 51 hectares, 9.071 kilogrammes ou un rendement de 20,11 quintaux métriques, rendements qui paraîtront faibles à ceux qui ne connaissent pas les difficultés de la culture du blé dans notre région, mais qui sont de beaucoup supérieurs aux rendements moyens des

Petites Annonces économiques

Ne manquez pas
l'instant.



Le plus propice à un sulfatage ou un arrosage éventuel de vos vignes faute de matériel approprié...

Nos tonneaux et réservoirs en tôle d'acier galvanisée après fabrication, pratiquement inusables, vous feront économiquement compter le nombre maximum de "BONNES ANNÉES".

Consulter nos dépositaires ou demander notice gratuite N° 118

Etablissements ERNEST RONOT à Saint-Dizier (Haute-Marne).

**SUPERBE
CHEVALIÈRE**
PRIX
DE RÉCLAME: 10^f



Envoi contre remboursement

Si vous désirez un monogramme, indiquez vos initiales, elles seront gravées à la main par spécialiste. Joignez une bague en papier p^r mesure
Bijoux LEBEN, 48, rue R. S. Charlot, 48, Paris-3^e

9^{fr}

Verre et mouvement incassables
cadran lumineux avec jolie chaîne,
garantie 6 ans..... 9fr.
Spiral chronométrique... 14fr.
Bracelet hom. cadran lum. 14fr.
Bracelet dame plaqué or... 25fr.
Envoi contre remb. Ech. admis



Horl. de Besançon, 14, rue R. Bretagne, Paris

Pour bien vinifier, employez les

LEVURES SÉLECTIONNÉES

des Laboratoires

G.-CESAR BOSS - BESANÇON (Doubs)

: Notice explicative gratuite :—

1060.

CULTIVEZ des champignons dans une cave
un réduit, une cour ou un jardin.
Vous gagnerez 15 000 par an. Broch. explic. cont.
1 fr. timb. Culture d'exportation, n° 44. Ecully (Rh.)

1063. — Greffons, P. de Osaba, Reine d. Vignes,
Italia, S. 8357, 8916, 11803, S.V. 12-358, 12-375,
Rac. Greff. LACAS, Isle-s-/Sorgue (Vaucluse).

1067. — Bons agents régionaux recherchés,
Colloïdes agricoles L.C.A., à Deuil (S.-et-O.).

1068. — Vends Tracteur CENTAUR, Moto-Pompe
GUI-MITAL outillage complet champs, brabants
doubles, simples, pulvérisateur disques tandem, cul-
tivateur rigide.

CARBONATE DE SOUDE

Les bouillies au Carbonate de Soude **SOLVAY**
sont économiques à l'emploi

SOLVAY

*Viticulteurs, Agriculteurs,
Arboriculteurs. . .*

Employez

L'HÉMOLOSOL

Do dosage garanti: 100 POUR CENT D'ALCOOLS TERPÉNIQUES SULFONÉS (Marque déposée)

Qui
augmente
l'efficacité
de

TOUTES LES
BOUILLIES
AGRICOLES

EN LES RENDANT
MOUILLANTES
ADHÉRENTES
INSECTICIDES
INSECTIFUGES

MOUILLE LE SOUFRE

Les Dérivés Résiniques et Terpéniques S.A.

Boite postale n°1. — **DAX** (Landes)

R.C. Dax n° 4743

TRAITEMENT

CONTRE

L'EUDÉMIS

ET LA COCHYLIS

Pour obtenir un résultat complet dans la lutte contre l'Eudémis et la Cochylis, il est nécessaire de réaliser les trois conditions suivantes

- 1° Choix du produit le plus efficace.
- 2° Les bouillies doivent être mouillantes et être appliquées sur les grappes
- 3° Application des traitements aux moments opportuns en relation avec la biologie des insectes.

Choix du produit à employer le plus efficace. — La valeur d'un insecticide arsenical agricole ne doit pas être basé sur la seule teneur en arsenic. L'expérimentation directe peut seule donner une appréciation.

Les recherches techniques, les applications culturales ont démontré la supériorité indiscutable de l'arséniate de plomb sur tous les autres produits arsenicaux ; mais encore faut-il qu'il soit sous la forme la plus convenable, c'est-à-dire à l'état naissant.

Nous trouvons une nouvelle preuve de la supériorité de l'arséniate de plomb naissant contre les vers de la vigne dans les conclusions du rapport officiel présenté par le Comité technique, chargé de procéder en 1937 aux essais effectués dans l'Hérault :

« .. Cela paraît corroborer d'autres observations concluant à une sensibilité plus grande de l'Eudémis pour l'arséniate triplombique naissant que pour l'arséniate diplombique... »

En plus de cette spécificité, ce qui intervient dans l'efficacité d'un insecticide c'est sa répartition aussi régulière et aussi grande que possible ; c'est son état de division. Ce qu'il faut réaliser c'est la répartition uniforme sur la plus grande surface possible. L'ARSENIATE DE PLOMB NAISSANT BALLARD permet seul d'arriver à ce résultat. De par sa suspension parfaite il ne tombe pas au fond des appareils de pulvérisation. On peut se rendre compte de la très faible chute de précipitation de l'arséniate de plomb naissant Ballard par rapport aux arséniates ordinaires, en mettant dans une éprouvette divers arsenicaux. A poids égal d'arsenic on constate, au bout de 12 heures et de 24 heures, que l'arséniate de plomb naissant Ballard occupe le plus grand volume. D'autre part, l'examen microscopique permet de constater que les grains constituant en majeure partie l'arséniate de plomb naissant Ballard, mis dans l'eau, sont 100 à 120 fois plus petits que les cristaux constituant les arséniates diplombiques ; on vérifie qu'un grand nombre de ces grains sont animés du mouvement brownien qui caractérise l'état colloïdal. Or, sous cette forme, il est bien connu que les corps insolubles ont une adhérence beaucoup plus marquée

Les bouillies doivent être mouillantes et appliquées sur les grappes. Signalons tout d'abord que l'ARSENIATE DE PLOMB NAISSANT BAILLARD peut être mélangé aux bouillies cupriques sans que son efficacité soit diminuée. On doit rendre obligatoirement la bouillie arsenicale ou cupro-arsenicale mouillante par l'ADHESOL. Il faut en effet traiter les grappes. Les bouillies non mouillantes glissent sur elles et ne laissent pas de produit toxique. Une bouillie arsenicale *non* mouillante *ne peut pas* être efficace. Il est indispensable de traiter directement les grappes. Le traitement direct des grappes est toujours possible, c'est une question de volonté : il ne présente aucune difficulté, ni particularité, lors des premiers sulfatages, les grappes étant bien détachées, érigées et visibles. Pour les sulfatages suivants nous recommandons la technique ci-après :

Dans le cas de vignes en gobelets, les traitements avec les bouillies mouillantes à l'ADHESOL doivent être effectués à mains d'homme, soit avec des pulvérisateurs à dos, soit par des appareils à grand travail, munis de tubes en caoutchouc terminés par une lance à jet. Ne traiter que par demi-rangée. Enfoncer nettement le jet du pulvérisateur dans l'intérieur de la souche, en oblique (de haut en bas), agiter le jet de droite à gauche, à deux ou trois reprises ; toutes les grappes sont ainsi atteintes. Ne pas aller trop vite. Sulfater avec soin et largement. Ce traitement direct de la grappe est indispensable.

Dans le cas de vignes sur fil de fer, les appareils à grand travail peuvent être employés, à la condition de faire procéder à un effeuillage partiel pour rendre visibles les grappes ; de plus, ne pas aller trop vite ; répandre très largement les bouillies mouillantes.

Application des traitements aux moments opportuns en relation avec la biologie des insectes. — En relation avec la biologie des insectes, il est nécessaire d'appliquer les traitements contre la première et la deuxième génération ; l'importance de la deuxième génération sera d'autant plus faible que la première aura été plus intensément combattue.

a) *Première génération.* — Déterminer si possible le jour du grand vol des papillons au moyen des pièges alimentaires ou suivre les indications des Stations d'avertissements ; faire un premier traitement 10 à 12 jours après le jour du grand vol ; le renouveler 8 à 10 jours après. Les grappes sont à ce moment érigées, détachées, bien visibles. Leur traitement ne présente aucune difficulté.

b) *Deuxième génération.* — Appliquer un traitement lorsque les raisins se recourbent la pointe en bas, le renouveler 10 à 15 jours après. Ces applications doivent être faites spécialement sur les grappes et avec grand soin.

c) *Troisième génération (Eudémis).* — Si, pour une raison quelconque, les traitements n'ont pas été effectués régulièrement, il est possible de se protéger contre les dégâts de troisième génération (attaque des grains au moment de la vendange, par l'application de ROTÉRIS, poudre de Derris Elliptica vrai, d'sant 1 pour 100 de Roténone. Tous les auteurs sont d'accord sur la nécessité de ce dosage, si l'on veut que les poudres roténonées soient vraiment efficaces. En moyenne, on répand 25 à 30 kgr. de Rotérís à l'hectare grâce à l'emploi d'appareils poudreurs spéciaux qui permettent même d'abaisser cette quantité, ce qui n'est d'ailleurs pas à conseiller. Cette technique spéciale peut être instituée avec profit en application sur les vignobles de maturité tardive et tout spécialement sur ceux complantés en raisins de table tardifs.

Nous signalons que, dans aucun cas, les traitements contre la troisième génération ne doivent dispenser de ceux à effectuer contre la première et la deuxième génération ; ceux-ci sont indispensables pour arriver au résultat complet.

P. BAILLARD,
Directeur des Services techniques
de la S. P. C. I. V.

LA MOUILLABILITÉ ET L' ADHÉRENCE

La nécessité d'utiliser des bouillies mouillantes est d'ordre général. Si l'on examine le résultat de la pulvérisation d'une bouillie sur les feuilles et les fruits, on constate la présence de gouttes séparées qui, par évaporation, laissent les produits utilisés sous la forme de points ou de taches qui ne recouvrent pas toute la surface traitée.

Qu'est-ce qu'une bouillie mouillante ?

Une bouillie mouillante ne laisse pas sur les végétaux des gouttes séparées qui glissent, elle en recouvre toutes les parties d'une couche liquide continue. Dès que la bouillie mouillante touche la surface végétale, elle s'étale. « Une bouillie mouillante est une bouillie qui, au lieu de rouler sur les organes verts, s'y étale largement, les enrobe, couvrant ainsi d'une couche continue les surfaces vertes avec lesquelles elle est venue en contact » (RAVAZ).

Adhérence. — On sait que l'action des corps utilisés dans les bouillies agricoles se continue tant qu'ils restent sur les végétaux. Cette prolongation d'efficacité est obtenue par l'augmentation de l'adhérence. Il ne faut pas confondre : mouillabilité et adhérence. Le premier permet de répandre intégralement sur toute la surface les produits utilisés, le second permet de maintenir ces produits sur cette surface.

Moyens pour rendre les bouillies mouillantes. — On a proposé de nombreux procédés, dont certains sont nettement à rejeter : addition de caséine, gélatine, raquettes de figuier de barbarie. Nous affirmions que ces corps ne rendent pas les bouillies mouillantes, ils augmentent seulement leur adhérence.

Savons. — Les bouillies au savon retardent la végétation et la maturité des fruits, il y a formation de grumeaux gras, gluants, rendant l'épandage difficile. Dans les bouillies cupriques ou cupro-arsenicales, la mouillabilité donnée par les savons diminue très vite et n'existe pour ainsi dire plus lors de l'épandage.

Produits synthétiques. — Depuis quelques années, on a proposé un grand nombre de ces produits. Leur pouvoir mouillant est quelquefois assez marqué, pas toujours cependant ; quelques remarques sont à faire.

a) Quelques-uns de ces corps, à l'état concentré, sont caustiques et, par suite, sont susceptibles de provoquer des brûlures, après dessiccation sur les végétaux (M. BALACHOWSKY : Ligue nationale des ennemis des cultures, 17 novembre 1932).

b) Certains de ces produits conservent leur mouillabilité après dessiccation des bouillies sur les végétaux. Il en résulte qu'une pluie, survenant peu après l'épandage, sera rendue mouillante par le produit synthétique et il y aura de ce fait entraînement très grand des corps actifs, mis en réserve sur les surfaces à protéger.

c) Signalons également que les bouillies rendues ainsi mouillantes le sont parfois en excès, ce qui est plutôt un défaut qu'une qualité. En effet, pendant l'épandage d'une bouillie vraiment trop mouillante, on constate que cette bouillie coule très vite et ne laisse sur le végétal qu'une quantité insuffisante de produits actifs. De plus, et par suite de l'exagération dans la diminution de la tension superficielle, les corps insolubles, qui constituent les principes actifs des bouillies, tombent rapidement au fond des pulvérisateurs ; d'où, sur le végétal, répartition très inégale.

Adhésol. — Nous avons été les premiers, en 1913, à signaler les moyens permettant de rendre les bouillies mouillantes et adhérentes par l'emploi de certains éléments naturels comme les acides biliars et l'acide désoxycholique : ces éléments sont à la base de l'Adhésol. Ce procédé constitue bien la méthode de choix. Telle est également l'opinion de M. RUCOYNT, directeur du laboratoire de phytopharmacie à Versailles (*Congrès de Mâcon*, 16 janvier 1938).

L'Adhésol est, de toutes les substances préconisées pour rendre les bouillies mouillantes, la seule qui donne des résultats complets.

L'Adhésol ne change ni la réaction ni la composition des bouillies dans lesquelles il conserve toujours ses propriétés. Il n'a qu'un but : rendre mouillantes et adhérentes toutes les bouillies, acides, neutres ou alcalines, bouillies bordelaises ou bourguignonnes, bouillies au verdet, bouillies arsenicales, nicotinées, etc... L'Adhésol ne donne aucun précipité avec les sels métalliques, son emploi est d'ordre absolument général. Dans aucun cas l'Adhésol ne peut être la cause d'accidents végétatifs. L'Adhésol est le seul produit mouillant qui augmente réellement l'adhérence.

Augmentation de l'adhérence. — L'augmentation de l'adhérence sur les végétaux, communiquée par l'Adhésol à tous les sels insolubles, a été chiffrée pour la vigne et avec les bouillies cupriques : les résultats sont les suivants : toutes autres conditions égales, les bouillies à l'Adhésol laissent sept fois plus de cuivre sur les feuilles et trente-trois fois plus sur les raisins. La proportion très grande restant sur les raisins ne doit pas surprendre puisque les bouillies non mouillantes ne laissent pour ainsi dire rien (*Progrès agricole*, 1913). Cette particularité est essentielle puisque les bouillies cupriques n'agissent que préventivement et doivent se trouver sur les végétaux avant les attaques des maladies cryptogamiques.

Doses d'emploi. — Il faut tenir compte de la nature du végétal et, pour un même végétal, de l'âge des organes à mouiller. Mais, pour l'Adhésol, il y a lieu de remarquer que la dose d'emploi est la même pour les organes verts du plus grand nombre des plantes devant être traitées : vignes, arbres fruitiers d'essences diverses, pommes de terre, betteraves, tomates, etc... Pour des végétaux très difficilement mouillables, le chou par exemple, il suffit d'augmenter la dose pour obtenir la mouillabilité complète.

Critiques des poudres mouillantes. — Ces dernières années, on a quelquefois préconisé l'emploi des mouillants en poudre. Nous pouvons livrer l'Adhésol en poudre, mais nous préférons l'emploi des liquides parce que ces derniers sont plus commodes à employer, la dilution est plus rapidement réalisée et ne nécessite pas un long brassage. Les liquides ne risquent pas d'entraîner, dans leur précipitation au fond des récipients, les sels insolubles employés.

Autres applications de l'Adhésol. — **Soufres mouillables.** — Sur les vignes, le soufre peut être rendu mouillable par l'emploi de l'Adhésol pour être ajouté aux bouillies cupriques pour lutter en même temps contre l'oïdium et le mildiou. Le mode de préparation est très simple : verser sur le soufre la quantité d'Adhésol correspondant au volume de bouillie à obtenir, diluer l'Adhésol dans trois à quatre litres d'eau pour un hecto, bien mélanger. La pâte ainsi obtenue sera versée, en agitant légèrement, dans la bouillie cuprique préparée comme d'usage. Le soufre est ainsi rendu mouillable et la bouillie est mouillante. Employer de préférence du soufre sublimé ou ventilé très fin, la dose habituelle est de deux à quatre kilogrammes de soufre par hecto de bouillie.

P. BALLARD,

Directeur des Services Techniques
de la S. P. C. I. V., 1, rue Collet.

Graines d'Elite
et Plantes

RIVOIRE

PÈRE & FILS



16, rue d'Algérie — LYON

Les plus belles fleurs, les plus beaux légumes

80 années d'existence

665 Prix d'Honneur et Médailles

Notre maison se recommande par la qualité de ses semences, ses spécialités et toutes graines d'élite pour horticulteurs et maraîchers.

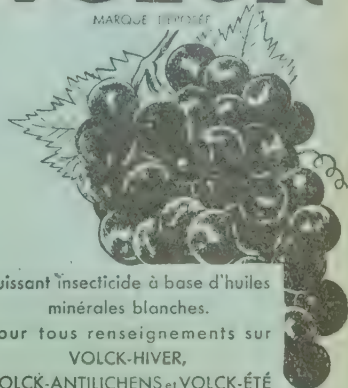
Essayez : Haricots nains : Aiguille de Rivoire, Maureau, Super Métis, Bagnolais. Choux-Fleurs Erfurt extra-hâtif, Sans Rival, Standard. — Melons : Charentais, Délices de la table, etc.

Primevères, Cinéraires, Cyclamens, Œillets, Pétunias, Pensées Coléus, Giroflées, etc...

CATALOGUE ENVOYÉ FRANCO SUR DEMANDE

VOLCK

MARQUE DÉPOSÉE



Puissant insecticide à base d'huiles minérales blanches.

Pour tous renseignements sur
VOLCK-HIVER,

VOLCK-ANTILICHENS et VOLCK-ÉTÉ
écrire au Département VOLCK,

STANDARD FRANÇAISE DES PÉTROLES

82, av. des Champs-Élysées, PARIS

F 38.509 B

Le Paradis de la Soie

12, Rue Jacques-Cœur — MONTPELLIER — Tél. 53-92]

Est une Maison spécialisée
dans la vente des **Soieries** et **Lainages**.

SES PRINCIPES

Réduire les frais généraux au minimum
Ne vendre que les qualités les meilleures
:: Avoir des assortiments très étendus ::
:: Se contenter d'un bénéfice minime ::

SA DEVISE

Vendre bon -- Bon marché -- Beaucoup

MÊMES MAISONS

BEZIERS : 3, rue Montmorency — **NIMES** : 18, rue Auguste

PERPIGNAN : 6, rue de la République

CARBONATE DE SOUDE

Les bouillies au Carbonate de Soude **SOLVAY** permettent une répartition uniforme du cuivre

SOLVAY



**moins de peine,
des fruits plus beaux**

Grâce aux appareils Hertzog répondant exactement à vos besoins. Chaque culture, chaque région, réclame des soins spécifiques. Hertzog & C^{ie} ont étudié des appareils qui donnent les meilleurs résultats avec le minimum de peine. Consultez-les, ils vous amèneront gratuitement une documentation illustrée qui vous sera précieuse.

HERTZOG
JONZAC CHARDONNET



**des grappes
splendides**

des grains fermes et juteux...
Voici des fleurs de ce résultat et rends des appareils Hertzog qui vous l'ont fait obtenir.

Hertzog & C^{ie} fabriquent des appareils appropriés à chaque région, à chaque culture. Ils vous feront parvenir franco une documentation abondamment illustrée, et complète.

Demandez-le aujourd'hui même.

HERTZOG
JONZAC CHARDONNET

Orthographe : S . o u . f . r . a . l . o

Appellation : **SOUFRALO**

Origine : 6, quai de l'Avenir à Sète

**ROGER
SIMONNOT**

Trois points à vérifier pour être sûr qu'il s'agit du véritable **SOUFRALO** le seul qui permette sans inconvénient de soufrer en sulfatant.

VARIÉTÉS	DATES du semis	POIDS en kgrs de la semence	SURFACE en bectares	RECOLTE en kgrs	RENDEMENT en quintaux à l'hectare	OBSERVATIONS
Gua 413	40 novembre	253	1.82	4.400	24.47	Sur trèfle incarnat et navets.
Gua 413	24, 30 nov., 1 ^{er} déc.	260	1.91	3.440	48.06	Sur trèfle et orge.
Ardito 45 b.	19 novembre	88	0.56	1.240	22.44	Sur trèfle incarnat et navets.
Inversable × Riéti 3 ⁿ	24 novembre	451	4.31	3.650	27.85	Sur vesces-avoine.
Inversable × Riéti 3 ⁿ	12-13-14-16 novembre	638	3.91	42.000	30.7	Sur jachère cultivée.
Inversable × Riéti 3 ⁿ	23 novembre	202	1.70	3.550	22.05	Sur trèfle incarnat et navets.
Inversable × Riéti 3 ⁿ	25-26 novembre	332	2.42	5.200	21.48	Sur maïs.
Gentile Rosso × Noé	7-8-10 novembre	791	5.11	40.700	20.93	Sur jachère.
A la ferme de Monlon						
Ardito 41 b.	28 octobre	102	0.75	1.220	46.46	Sur avoine.
Ardito 45 a ⁿ	29 octobre	106	0.84	1.220	44.52	do
Gua	14 novembre	483	4.21	2.436	17.65	Sur vesces-avoine.
G ⁿ	17-18 novembre	230	1.85	3.745	27.74	Sur betteraves et maïs fourrage.
Riéti × Villa Glori	17 novembre	70	0.36	750	20.83	do

agriculteurs, du fait simplement de l'emploi de variétés bien adaptées au climat.

Quelques remarques sont à faire sur ces différents blés *Gua* s'est bien comporté à Thibaut, tandis qu'à Monlon il a été versé par le piétin dès le 24 mai, ce qui explique la diminution de son rendement. *Ardito 45 b* aurait du rendre beaucoup plus sans une attaque de piétin-verse et la présence de Folle-Avoine. *Inversible* × *Riét 3'*, très atteint par *P. glumarum*, dans les parcelles de 100 m et un peu dans celle de quelques ars, a conservé, dans les deux champs où il se trouvait, notamment sur jachère, sa résistance à la Rouille jaune; quant à *Inversible* × *Riét 3' b*, il a présenté lui aussi beaucoup moins de Rouille jaune en grande culture que dans les parcelles de multiplication; ces différences d'attitude vis-à-vis de ce parasite sont dues, à notre avis, à l'influence de la culture précédente; sur Trèfle, qui a enrichi le sol en azote, prédisposition à une certaine sensibilité; ceci montre une fois de plus que la résistance aux Rouilles n'est que relative et valable dans des conditions déterminées, variable même dans la même région, à plus forte raison dans des régions différentes. *Gentil Rosso* × *Noé*, malgré une attaque presque généralisée de piétin-verse, qui l'a couché dès le début de juin, a fourni, cependant, un rendement de 20 93 quintaux métriques.

Ardito 41 h et *Ardito 43 a*, magnifiques, ont été versés par le piétin dès le début de juin, ce qui explique leur faible rendement. En plus des conditions météorologiques très favorables, par suite de la douceur de l'hiver, à l'infection par ce parasite, il faut ajouter le semis fait de trop bonne heure, surtout pour *Ardito 41 h* variété très précoce, et après avoine. *Riét* × *Villa Glori* a bien montré l'influence de la culture précédente sur le développement des parasites: la parcelle sur maïs-fourrage, magnifiquement plus belle que celle sur betterave, a été complètement versée par le piétin, tandis que l'autre est restée debout. *G* a été lui aussi versé sur places par le piétin comme *Riét* × *Villa Glori*. Nous avons fait depuis longtemps des réserves sur l'adaptation de *G* aux conditions de notre région; malgré le rendement suffisant qu'il nous a généralement donné, parce que nous le réservions aux terres fraîches et plus fertiles de Monlon, nous abandonnerons sa culture pour son poids spécifique assez bas, ne dépassant généralement pas 75-76, comparativement aux autres blés que nous cultivons, et son grain trop tendre, se cassant facilement au battage et se laissant très vite attaquer par le charançon.

En 1937, comme en 1936, le Conseil général de la Haute-Garonne a bien voulu nous faciliter la vente de nos blés comme semence aux agriculteurs du département: qu'il soit remercié ici, ainsi que M. le Préfet de la Haute-Garonne, pour l'aide apportée à l'Institut en même temps que pour la vulgarisation des variétés ayant fait l'objet de nos longues études.

G. NICOLAS,
Professeur à la Faculté des Sciences,
Directeur de l'Institut Agricole
de Toulouse.

G. CHALAUD,
Maître de conférences
à la Faculté des Sciences
de Nancy.

LA SEMAINE AGRICOLE DE LA FOIRE DE LYON

19-22 Mars 1938

A l'occasion de la Foire, une semaine agricole avait été organisée à Lyon. Nous ne saurions trop souligner l'intérêt de ces manifestations régionales, et l'Exposition des machines agricoles réalisée dans la cité rhodanienne mérite mieux qu'une mention banale.

Le Salon de la Machine Agricole de Paris a, évidemment, le caractère d'une Exposition nationale; mais, qu'en la veille ou non, cette Exposition tend de plus en plus à être une démonstration agricole qui intéresse spécialement la clientèle normale de la Capitale, c'est-à-dire les agriculteurs des grandes régions productrices du Nord, de l'Aisne, de la Brie, de la Beauce. Il n'est pas douteux que le Salon de Paris doit être complété par des manifestations régionales, par des exhibitions de matériels spécialement adaptés aux conditions de production de chaque contrée. Et à ce point de vue, indiscutablement, la Semaine de **Lyon** apparaît comme le modèle du genre.

Félicitons d'abord, sans réserves, les organisateurs, d'avoir prévu un terrain d'accès particulièrement facile: les stands, en effet, étaient groupés dans deux parcs installés sur le cours qui fait face à la gare de Perrache. A la descente même du train, les visiteurs trouvaient l'Exposition des machines agricoles, sans déplacement onéreux et sans la moindre perte de temps.

Il n'est pas douteux qu'en dépit des efforts des organisateurs, la manifestation lyonnaise n'avait pas un caractère international ni même national; mais ceci est mieux et, à notre point de vue, infiniment plus utile, elle avait un caractère **régional** très accentué et très remarquable. Et ce caractère régional justement permettait de juger, d'une part, les exigences des producteurs agricoles de l'Est et du Sud-Est, en ce qui concerne le matériel agricole, et, d'autre part, de constater les progrès des réalisations offertes par la construction et plus particulièrement par la construction régionale mieux adaptée, d'ailleurs, pour satisfaire les besoins des agriculteurs voisins, qui sont tout naturellement ses clients habituels.

Nous nous bornerons à donner ci-dessous, et au hasard de la plume, quelques unes de nos observations et impressions, en soulignant les tendances qui se faisaient jour.

1° La plupart des machines présentées étaient destinées, non point à la très grande culture, mais à ce que nous appellerons la culture artisanale, c'est-à-dire au domaine exploité directement par une seule famille, parfois avec le concours, généralement temporaire, d'un très petit nombre d'ouvriers.

2° L'adaptation des moteurs inanimés à tous les usages se généralise. En moteurs fixes: le moteur électrique; en moteurs mobiles: le moteur à explosion ou à huile lourde.

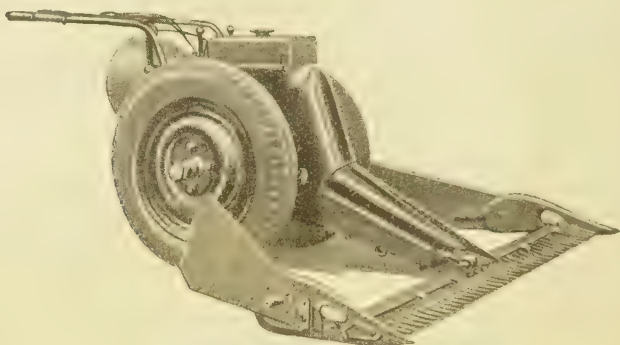
Pour le moteur électrique, des dispositifs réducteurs de vitesse ont été prévus afin de permettre la commande directe des machines à régimes très lents.

En ce qui concerne les moteurs à explosion, on a prévu des dispositifs standard qui peuvent être montés sur différentes machines, soit fixes, soit

mobiles, pour faciliter leurs conditions de fonctionnement, pour les actionner aisément.

3° En particulier, un très gros effort a été fait pour utiliser des moteurs sur les différentes machines de récoltes.

Nous avons été un peu étonnés, disons-le, de trouver quantité de faucheuses automobiles à côté desquelles figuraient d'ailleurs, bon nombre de faucheuses à moteur, les secondes se distinguant des premières en ce que leur moteur est simplement utilisé pour la commande des organes de coupe, alors que dans les faucheuses automobiles, le moteur assure le déplacement propre de la faucheuse. Il n'est pas douteux qu'il s'agit là d'une réalisation très



Moto-faucheuse légère à lame poussée.

facile, car la coupe ou le déplacement de la faucheuse ne nécessite qu'une faible puissance et ne se heurte, en définitive, à aucune difficulté sérieuse. Signalons, en passant, des faucheuses du type brouette qui sont constituées par le montage d'une lame en avant d'un petit avant-train moteur. L'ensemble est poussé dans la récolte par les roues motrices ; la direction est assurée par un conducteur qui tient les mancherons de l'avant-train. Nous préférons à cette solution, pénible pour l'ouvrier, le dispositif courant de la machine à siège.

À côté des faucheuses, beaucoup de lieuses à moteur, en général destinées à être remorquées par des tracteurs, le moteur indépendant intervenant seulement pour la commande des pièces coupeuses et des organes de liage. Cette commande peut, par ailleurs, être assurée par un dispositif de prise de force actionnée directement par le moteur du tracteur ; mais le but essentiel, évidemment, est de séparer l'effort de traction du travail de récolte, ce qui permet la circulation beaucoup plus aisée des machines dans les champs à moissonner, quel que soit l'état du terrain (1).

4° Et, avant de quitter les machines de récolte, signalons la tendance très nette à la suppression du bois. On fait des lieuses entièrement métal-

(1) Nous reviendrons sur cette question de la motorisation de la récolte dans un prochain article.

liques, afin d'éviter les détériorations, les ruptures et la mauvaise conservation.

En ce qui concerne les bielles, on conserve tout de même la bielle en bois, mais on l'arme très fortement, de manière à réduire les chances de rupture.

A côté des lieuses métalliques, beaucoup de batteuses entièrement métalliques elles-mêmes. Bien entendu, c'est la petite batteuse pour l'exploitation artisanale qui a le plus de vogue. Les petites machines se vendent, alors que les gros matériels paraissent délaissés.

5° C'est indiscutablement sur le matériel de récolte qu'ont porté les perfectionnements récents. Et ceci, sans doute, parce que justement le matériel de récolte exige le maximum de main-d'œuvre : perfectionnements généraux, comme ceux que nous avons précédemment signalés ; parfois aussi, petits perfectionnements de détails, comme celui qui consiste à améliorer les conditions de fonctionnement en réduisant les frottements ; montages sur roulements à billes, à rouleaux ou à aiguilles ; adaptation de carters à bains d'huile pour les principaux engrenages, tant sur les faucheuses que sur les lieuses. Et une grande marque présentait, à nouveau, sa démonstration classique : un ventilateur électrique projetant un courant d'air sur une petite hélice calée sur le plateau manivelle d'une faucheuse, et assurant, par l'action de ce simple courant d'air, l'entraînement du mécanisme tout entier : engrenage transmission, bielle, barre coupeuse, sans la moindre liaison avec le moteur électrique, avec comme légende : « Cette faucheuse est bien la plus douce puisqu'un souffle suffit à l'animer... ».

6° Beaucoup d'appareils pour le traitement des arbres fruitiers.

Nous nous excusons de nous répéter, mais il était normal, qu'à proximité des grands vergers de la vallée du Rhône, on trouvât un grand nombre de pulvérisateurs à haute pression qui permettent d'asperger entièrement les arbres, et d'atteindre même les cimes les plus élevées.

7° Le montage sur pneus se généralise, mais il ne faut cependant pas exagérer, et, quels que soient les avantages du pneu, il ne peut se justifier que par un nombre d'heures d'utilisation annuelle suffisamment élevé. Le caoutchouc se conserve mal ; par là même, des pneus montés sur lieuses et ne servant que quelques jours par an, seront d'un amortissement fort onéreux, car il ne faut pas compter sur les agriculteurs pour assurer la bonne conservation d'une machine, quelle qu'elle soit... ».

8° Il n'y avait sans doute pas, à **Lyon**, beaucoup de matériel viticole, mais enfin, tout de même, il y avait un certain nombre de machines intéressantes pour les vigneron, plus spécialement destinées, sans doute, à ceux du Beaujolais, de l'Isère ou de la vallée du Rhône.

D'abord, de petits tracteurs vigneron, des avant-trains moteurs bien équipés, bien présentés et dont un certain nombre ont déjà fait leurs preuves : petits avant-trains avec moteurs de 5 à 10 chevaux qui ont certainement leur place dans des milliers d'exploitations viticoles ou de culture mixte de notre pays.

9° A côté du petit tracteur vigneron, des moto-treuil vigneron, conception qui nous vient de Suisse, conception que nous avons soulignée dans une étude parue l'an dernier dans ces colonnes mêmes, et dont tout l'avantage réside dans la réduction du travail imposé à la main-d'œuvre. A titre indicatif, le prix de ces moto-treuil oscille entre 5 et 10 mille francs. Ce sont,

indiscutablement, des moteurs appelés à rendre, dans les diverses exploitations, les plus grands services.

10° Quelques presses pour la petite propriété : pas de dispositif sensationnels, sans doute, mais, par contre, différents types de petits verins hydrauliques présentés par divers constructeurs. C'est encore là un appareil de culture artisanale, réalisé à un prix abordable, de l'ordre de grandeur de 6.000 francs, et qui est susceptible de rendre aussi de grands services en permettant d'équiper des machines de force moyenne selon les principes d'équipement des matériels les plus puissants.

11° On voit apparaître quelques broyeurs à tous usages ; broyeurs de paille ou de luzerne, qui sont sans doute appelés à jouer un rôle important dans l'alimentation du bétail.

12° Beaucoup d'appareils de levage, de manutention. Là, encore, on cherche à utiliser les moteurs électriques ou à explosion, pour diminuer la peine des ouvriers et pour permettre aussi de travailler plus rapidement.

Telles sont, dans leur brièveté et leur simplicité, les quelques observations qui nous ont été suggérées par notre visite à la Semaine agricole de la Foire de Lyon. En soulignant encore l'intérêt de cette manifestation, qu'il nous soit permis de remercier aussi les organisateurs pour l'amabilité de l'accueil qui nous a été réservé.

D'autres manifestations régionales sont heureusement prévues. En terminant, nous affirmons encore combien ces visites peuvent être instructives pour tous les producteurs de la région intéressée qui, en face des difficultés croissantes de main-d'œuvre, doivent obligatoirement se tourner vers les solutions mécaniques. Et il n'est pas douteux que le machinisme agricole, avec l'amélioration de l'équipement mécanique des exploitations, doit réaliser rapidement, en France, les grands progrès indispensables pour maintenir la production agricole à la parité de ses concurrents étrangers, en tous cas, de celle des pays voisins.

Ch. CLAROU,

Professeur de Génie rural

à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

QUESTIONS DIVERSES

La laine de Corning en floriculture

La laine Corning laine de verre fabriquée et vendue en France sous le nom « Laine Isover » par la Société nouvelle de la Soie de Verre, 13, rue des Saussaies, Paris VIII^e, employée comme couche protectrice, l'un des plus nouveaux produits des recherches en verre, est faite de matériaux très affines dans un four de verrerie ordinaire. Fondus à une température de 1 370° C environ, ils sont complètement inorganiques, à l'abri de la vermine et ne sont pas susceptibles de se détériorer d'une façon appréciable avec le temps.

Ces fibres sont feutrées en une masse élastique, souple et légère : 1 kgs au m². Elles sont faciles à manipuler et quand elles sont employées comme couche protectrice, elles n'écrasent pas le feuillage mais l'entourent seulement, assurant la plus grande protection contre l'hiver.

Il n'est pas besoin de cadres pour maintenir la laine en place. Quelques piquets sur le côté permettent au jardinier de recouvrir rapidement les

parterres de laine et de l'y maintenir. Au printemps les bandes de laine de 6 mètres peuvent être enroulées et mises de côté jusqu'au prochain automne.

Les expériences aux jardins d'essais de floriculture et d'horticulture de Cornell, indiquent que cette nouvelle laine est supérieure à tous les autres produits destinés à cet emploi et qui ont déjà été essayés. Quelques extraits de leur rapport expliqueront leurs méthodes d'essais et les résultats obtenus.

Extraits du resume des experiences faites à Cornell University avec différents matériaux destinés à recouvrir les plantes en hiver

« Les plantes employées pour ces expériences furent saines et retard, vers juillet 1886 et elles étaient rendues par ce fait assez sensibles aux rigueurs de l'hiver.

Les plantes furent mises en place tardivement, les parterres n'ayant pas été disponibles plus tôt et, par conséquent, elles n'avaient pas très bien repris lorsque les gelés arrivèrent.

La terre des jardins d'essais de Cornell et des couches employées pour cette expérience gonfle par suite de l'action de la gelée.

Les plantes des couches 9, 10, 11 et 12 (à savoir : 1 témoin, 50 mm. de laine ; 1 témoin, 100 mm. de laine de verre) se trouveront dans une terre légèrement plus lourde qui se gonfla plus que dans les autres 8 couches.

Par suite des conditions mentionnées ci-dessus on doit attacher plus d'importance à l'état des plantes qui restent qu'au pourcentage de celles qui survivent. Néanmoins, ce pourcentage fait ressortir une différence appréciable entre les résultats des couches qui ont été recouvertes et celles qui ne l'ont pas été.

Les plantes protégées par une couche de laine de verre se développent dans un état nettement meilleur que celui des plantes de n'importe quelle autre couche. Les plantes étaient plus grandes, sans feuilles mortes, ni parties pourries et d'une saine couleur verte. Il semble que ce bel état des plantes est dû au fait que la lumière pénètre à travers la fibre de verre et permet aux plantes d'accomplir en partie les phénomènes de photosynthèse et, pour le moins, leur permet de conserver toute leur chlorophylle.

L'état du sol sous les couches de fibre de verre et de fibre de bois était entièrement différent de celui du sol sous les autres couches. Le sol restait léger et facile à travailler par tous les temps, ne devenant jamais trop humide si ce n'est juste avant qu'on enlève les matelas, moment à partir duquel de nombreuses pluies saturèrent tous les terrains et les rendirent humides. La terre sous les autres matelas demeura humide durant tout l'hiver. L'état du sol est perméable de la fibre de verre et de la fibre de bois permirent probablement l'évaporation de l'excès d'humidité.

La température du sol sous les couches demeure presque toujours constante tandis que celle des sols qui sont protégés par les autres produits varie suivant les conditions atmosphériques.

La température du sol sous la couche de verre était d'environ $+ 2^{\circ}5$ c. Elle n'était pas aussi élevée que sous les matelas de sarrazin, de paille, d'avoine, de fumier ; à haute température dans ces cas était probablement due à la décomposition des matières organiques. La température du sol était d'environ la même que sous le matelas de fibre de bois et plus élevée que celle du sol sous le matelas de canne à sucre.

Les températures du sol s'élevaient toutes quand une couche de neige couvrait les matelas.

Il ne se produisit de gonflement sous aucun des matelas et le sol n'y gela pas.

La neige serait une des meilleures couvertures si elle demeurait sur le sol durant tout l'hiver. Elle permet le passage de la lumière, ce qui est important pour permettre aux plantes de garder leurs feuilles vertes durant tout l'hiver.

Dans beaucoup de ses propriétés la fibre de verre ressemble à la neige.

Les matelas furent enlevés le 12 avril et furent placés sur des plates-bandes d'herbe situées entre les couches. Quand les matelas furent enlevés de ces plates bandes quelques jours plus tard, on nota que l'herbe avait

jauni sur tous les emplacements sauf sur l'emplacement qui était recouvert de fibre de verre. Cet emplacement ne présentait presque aucune différence avec l'herbe d'alentour. Ceci démontre à nouveau qu'il passe suffisamment de lumière au travers de la fibre de verre pour permettre un courant normal de chlorophylle dans les plantes recouvertes par cette matière.

La fibre de verre employée en hiver comme matelas sur plusieurs espèces de primulacées vivaces donne une excellente protection sauvant près de 100 o/o des plantes.

La fibre de verre employée comme matelas sur des campanules et des digitales donna de très bons résultats. Sous d'autres couvertures le sol était très humide et de nombreuses feuilles intérieures pourrissaient. La terre, sous la fibre de verre, n'était pas humide à ce point et il n'y avait pas de feuilles pourries. La lumière passant au travers de la fibre permettait aux plantes de rester bien vertes tandis que celles placées sous les autres matelas étaient très jaunes.

Des pensées mises en place en automne 1936 dans un endroit exposé furent traitées de la façon suivante :

Un parterre non recouvert, un autre recouvert avec de la paille d'avoine, et un autre avec de la fibre de verre. La perte des plantes dans le parterre non couvert fut très élevée. Les plantes recouvertes résistèrent à l'hiver dans une proportion de 100 o/o. Les plantes recouvertes avec de la paille d'avoine devinrent jaune et perdirent la plupart de leurs feuilles inférieures avant de repartir d'une façon vigoureuse ; les plantes recouvertes avec de la fibre de verre demeurèrent en très bon état ; elles ne perdirent pas de feuilles et repartirent vigoureusement sans période transitoire apparente ».

Comparaisons entre les états des plantes au printemps basées sur le fait que la meilleure couche est cotée 100

Fibre de verre.....	100
Paille d'avoine.....	80
Paille de sarrazin.....	75
Fumier.....	75
Canne à sucre.....	75
Fibre de bois.....	70
Témoins.....	65

Résumé des avantages contrôlés de la « laine de Corning » utilisée comme couche protectrice

1. Permet le passage de la lumière — les plantes restant vertes.
2. Permet l'évaporation de l'excès d'humidité — la terre restant dans de bonnes conditions physiques.
3. Excellente protection. Taux des essais : fibre de verre : 100 ; autres couches protectrices 60-80.
4. Maintient le sol à une température constante — les fluctuations sont désastreuses pour la vie des plantes.
5. Est stérile — n'introduit aucune mauvaise graine comme le font le fumier et la paille.
6. Les plantes recouvertes de verre repartent mieux au printemps et plus tôt.
7. Très facile à poser et à enlever. N'abîme pas les plantes.
8. Peut être enroulée et mise de côté.

Autres emplois dans la floriculture de la fibre de verre de Corning

On doit rappeler que ceci est seulement une des nombreuses applications possibles des produits en fibre de Corning dans le domaine de l'agriculture. Il y a plus d'un an les spécialistes d'orchidées découvrirent que la fibre de verre était une substance très favorable aux racines de ces plantes. A présent un fleuriste connu a prouvé que les oignons peuvent pousser plus rapidement et mieux dans une des fibres de Corning que dans du gravier ou de la mousse et ce qui est plus étonnant, des variétés d'oignons qui n'avaient auparavant jamais pu pousser dans le gravier ont fleuri rapidement dans ces fibres de verre.

Ceci permettra à l'amateur de fleurs de faire pousser presque n'importe quelle sorte de plante dans un délai d'environ un mois, simplement en plaçant un oignon dans de la fibre de verre de Corning et en lui donnant les soins habituels.

La conservation des dahlias a été pendant longtemps un problème pour les jardiniers, grands et petits. Durant l'hiver les oignons de dahlias peuvent être avantageusement tenus dans la laine. La laine de Corning est une des meilleures substances connues pour cet emploi. La détérioration est réduite au minimum et les oignons sont dans d'excellentes conditions pour être plantés au printemps.

Les arbres et les buissons peuvent être protégés des insectes et des animaux en entourant leur pied avec de la fibre de verre.

Ceci ne représente que quelques-unes des applications de la fibre de verre Corning en agriculture. Beaucoup d'autres se développeront sûrement au fur et à mesure que son emploi se généralisera.

Le Congrès d'Alger

Ainsi que nous l'avions annoncé, c'est le dimanche 10 avril que s'est réuni à Alger le 32^e Congrès de la Fédération des Associations viticoles d'Algérie.

Sur l'initiative de M. Barthe, il avait été décidé que les Associations représentées auraient à se prononcer sur l'adaptation de la législation viticole à l'évolution de la conjoncture économique.

Le Congrès a inauguré ses travaux en présence de 72 délégués représentant 22 Associations ou syndicats viticoles métropolitains ou algériens.

Dès l'ouverture, M. Sicard, président des vignerons d'Oranie, donne lecture de la motion suivante qui est adoptée à l'unanimité, « La Fédération des associations viticoles de France et d'Algérie, avant de commencer ses travaux, tient à affirmer la confiance de la viticulture nationale au statut viticole qui, en dépit de déficiences indéniables et fatales, lui a rendu des services certains. Toutefois, forte de l'expérience de plusieurs années, elle demande instamment que cette charte subisse avant les prochaines vendanges des modifications qui, respectant les trois termes : assainissement, financement, échelonnement, rendront le fonctionnement à la fois plus souple et plus efficace et garantiront instamment :

1^o L'assainissement effectif du marché, quelle que soit son importance en récolte.

2^o L'approvisionnement exclusif des marchés par les vins d'excellente qualité.

3^o A l'unanimité elle déclare qu'elle accepte d'avance toutes les mesures ayant pour but d'assurer l'un et l'autre de ces résultats.

Sur proposition de M. Roze, du Centre-Ouest, la motion est ainsi complétée : « Et fait confiance au président Barthe pour continuer à défendre avec son énergie coutumière devant le Parlement et dans les Conseils du Gouvernement, les intérêts de la viticulture française ».

M. Barthe prend alors la parole et s'élève tout d'abord contre le manque de discipline de certains viticulteurs — qui vendent leur récolte à un prix inférieur à celui auquel ils pourraient prétendre en attendant — grâce aux avances dont ils peuvent bénéficier — l'heure de la libération au prix mini-

mum attaché à chaque tranche et qui de ce fait retardent, au détriment de la collectivité, la mise en application de l'article 8.

Le Président insiste ensuite sur la nécessité de répartir les charges du statut viticole sur un plus grand nombre de vigneron et par l'interdiction absolue de nouvelles plantations de stabiliser le vignoble à sa surface actuelle.

Le Président indique ensuite que les arrachages facultatifs ont entraîné des exonérations abusives et de nature à compromettre l'assainissement : la mesure trop libérale — dispense de fourniture d'alcool vinique qui en résulte devra être abrogée.

Les fraudes de toutes espèces devront être poursuivies et réprimées : la législation sur les vins provenant de cépages interdits sévèrement appliquée.

En terminant son exposé, M. Barthe souhaite que du Congrès sorte enfin l'accord entre toutes les régions.

(A suivre).

P. D.

PARTIE OFFICIELLE

Distillation obligatoire

Circulaire aux Directeurs des Contributions indirectes
(N° 2409 du 4 avril)

Le décret du 23 décembre dernier a prescrit la distillation obligatoire d'une fraction de la récolte de 1937 et imposé des fournitures d'alcool aux producteurs de plus de 400 hectolitres de vin. Dans son article 2, § 2, il permet aux récoltants de se libérer en faisant imputer sur la partie de leurs prestations devant être réglée obligatoirement en alcools de vin, des alcools de même nature livrés au titre du contingent de la campagne en cours. L'imputation est, toutefois, subordonnée à la livraison des alcools avant le 1^{er} avril 1938.

L'expression « livraison des alcools » ne doit pas être prise dans son sens littéral, qui exigerait la remise effective des marchandises à un entrepôt d'Etat. Pour de multiples considérations, en effet, les alcools ne sont pas livrés au jour le jour, mais périodiquement, par chargements complets. Dans certains cas, ils demeurent même sur place, à la disposition de distillateurs agréés comme intermédiaires vendeurs, par la Direction du Service des Alcools.

Au cas particulier, il sera satisfait au vœu de la réglementation, quand les alcools auront été produits avant le 1^{er} avril courant. C'est ainsi qu'il convient d'interpréter les dispositions du décret.

Messieurs les Directeurs sont priés de bien vouloir adresser au service des instructions en ce sens et l'inviter à faire figurer, désormais, sur les bordereaux de livraison d'alcools de vin destinés au contingent, l'une des deux mentions suivantes : « alcools produits avant le 1^{er} avril 1938 » ou « alcools produits depuis le 1^{er} avril 1938 ». Cette dernière catégorie d'alcools ne pourra plus être imputée sur les prestations de la campagne en cours.

BULLETIN COMMERCIAL

MIDI.

GARD. — Nîmes, 11 avril. — 8°5 à 11°, 47 à 14 fr.; costières, 11° et au dessus, 15,00 à 13 fr. 50; vin de café, 17 à 16 fr.; blanc et rosé, 16 à 15 fr., moyenne des 40 degrés 5, 15 fr. 25.

Alès, 8 avril. — Vins rouge aramon, 8°5 à 10°, 16,50 à 15 fr. 25; vins rouge coteaux, 10° à 14°, 15,25 à 14 fr. 50.

HÉRAULT. — Montpellier, 12 avril. — Rouge, 9° à 12°, 16,75 à 14 fr. Moyenne, 10°5, 15 fr. 25; vins rosés et blancs, incotés.

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Les dégât, très considérables occasionnés par la gelée en de nombreux endroits, tournent au désastre. A l'heure où nous écrivons ces lignes le froid continue les pertes fort élevées et qu'il est encore impossible de chiffrer peuvent encore s'accroître.

En présence d'une telle situation, de nombreux vigneron ont fermé les portes de leurs caves et ne sont plus vendeurs.

Sète, 6 avril. — Vins de pays, vin rouge, 14,00 à 16 fr. 75; rosé, 14,00 à 16 fr. 75; blanc, 15,25 à 17 fr.

Vins d'Algérie: rouge, 14,75 à 15 fr. 75, rosé, 15 à 16 fr.; blanc, 16 à 17 fr.

Béziers, 8 avril. — Vins rouges, 9°5 à 11°5, 16,50 à 14 fr. 00; 8 500 hl. 10°5 de 14,75 à 15 fr. 50 le degré, sur lesquels 2.900 hl. ont été payés 15 fr. 50 le degré; rosés, 14,25 blancs, 11°5, 12°, 14 fr. 50 le degré.

Affaires traitées courant de la semaine: Portiragnes, 600 hectos, 11°4, 160 fr. libre; Alignan-du-Vent, 260 hectos, 10°7, 160 fr. libre; Sérignan, 200 hectos, 10°8, 159 fr. libre; Thézan-les Béziers, 600 hectos, 10°1, 156 fr., libre; Maraussan, 420 hectos, 11°1, 162 fr., libre; Saint-Geniès-le Bas, 140 hectos, 10°2, 160 fr., libre; Causse-et-Veyran, 400 hectos, 11°4, 160 f., non libre; Bassan, 240 hectos, 9°8, 152 fr., non libre.

Olonzac, 10 avril. — 13,75 à 15 fr. 75 le degré avec appellation d'origine minervois.

Saint-Chinian, 10 avril. — Vins rouges, 14,25 à 16 fr. 50 le degré.

AUDE. — Carcassonne, 11 avril. — 10°5 à 12°, 15 fr.; rouge, 9° à 10°, 16,50 à 15 fr. 50.

Narbonne, 7 avril. — 12° à 12°, 16,50 à 15 fr. 75; moyenne des 10°5, 15 fr. 25.

Lézignan, 6 avril. — Minervois et Corbières: 10° à 12°, 15,50 à 13 fr. 50.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — Perpignan, 9 avril. — Chambre de commerce: vins rouges, de 9°5 à 12°, de 16 à 13 fr. 50. Moyenne des 10°5, 15 fr. 10.

SUD-OUEST.

DORDOGNE. — Bergerac. — Les cours ne présentent, sur ceux de la cotation du 19 mars, aucun changement particulier: rouges 145 le degré tonneau. Blancs de Bergerac, 140 fr. pour les 11 degrés.

Monbazillac: 145 le degré tonneau.

EST.

BEAUJOLAIS-MAÇONNAIS. — Vins rouges: Mâconnais, la pièce, 550 à 600; Mâconnais, 1^{re} côtes, 600 à 650; Beaujolais, 2^e choix 650 à 750; Beaujolais 1^{er} choix, 800 à 900; Fleurie, 1^{er} choix, 1.000 à 1.200.

Vins blancs: Mâconnais, 3^e choix, 750 à 800; Mâconnais, 1^{re} côtes, 800 à 950.

Eau de vie: Base 52°, l'hecto, 500 à 550.

La pièce, ou l'hecto, nus à la propriété, courtage, mise en gare et tous frais en sus.

CENTRE.

LOIRET. — Orléans, 2 avril 1938. — Vin rouge du pays. Gris Meunier, suivant crus, la pièce nue, 500 à 550; Vin blanc de Sologne, la pièce nue, 400 à 475; Vin blanc de Blois, la pièce nue, de 228 litres, 400 à 475.

Vins pris à la propriété tous frais en sus.

ALGERIE.

Alger, 8 avril. — Vin 10°, 133 à 135 fr.; 11°, 133 à 135 fr.; 12°, 133 à 140 fr.; 12° à 13°, 138 fr.

TOURTEAUX

Tourteaux de coprah supérieur mai-juin, 124; tourteaux de coprah 1/2 blanc, livraison mai-juin, 129; tourteaux de coprah ceylan, disponible, manque; tourteaux de coprah cochon, disponible, 148; tourteaux d'arachides rafusques extra-blancs surazotés, 123; tourteaux de palmistes, 99.

Ces prix s'entendent aux 100 kilos franco gare ou quai Marseille.

ENGRAIS AZOTÉS

Aux 100 kilogr. par 10 tonnes, départ usines ou ports.

Sulfate d'ammoniaque (20,40 o/o) d'azote ammoniacal, 112,50 à 116,50.

Cyanamide de chaux: granulée (20 o/o d'azote ammoniacal en fûts métalliques régés à 75 kilos, 121 50 à 124,50.

Nitrate de chaux (13 o/o, d'azote nitrique), 102,5 à 105,50; 15,5 o/o d'azote, franco, suivant les destinations, 19,50 à 112,50.

Nitrate de soude: synthétique (16 o/o, azote nitrique), 113,50 à 110.

Ammonitrates, ammonitrite, calconitrite, nitrammo, 103,50 à 105,50.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 4 au samedi 10 avril 1938

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1938		1937		1938	1937	1938		1937		1938	1937
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Tours												
Dimanche..	49.	6.	15.	5.		3.	48.	7.	14.	4.		
Lundi.....	43.	-3.	11.		trac.	trac.	42.	-1.	11.	3.	trac.	4.
Mardi.....	43.	-1.	9.	0.		3.	41.	-2.	6.	0.		
Mercredi...	43.	7.	6.	-1.		trac.	43.	8.	44.	8.		2.
Jeudi.....	44.	9.	7.	0.			44.	7.	43.	5.		3.
Vendredi...	48.	6.	14.	7.		7.	47.	6.	41.	5.		10.
Samedi.....	47.	2.	9.	-1.		trac.	42.	-1.	41.	1.		
Total....					trac.	»					2.0	»
Angoulême												
Dimanche...	27.	6.	43.	4.		8.	24.	7.	42.	4.		4.
Lundi.....	14.	1.	45.	3.	4.		14.	1.	46.	2.	2.	
Mardi.....	14.	-2.	45.	9.			8.	1.	47.	7.		
Mercredi...	14.	-2.	46.	10.			41.	3.	47.	8.		trac.
Jeudi.....	46.	1.	18.	10.		trac.	41.	2.	48.	8.		
Vendredi...	47.	3.	46.	8.			43.	8.	48.	3.		
Samedi.....	47.	4.	26.	44.		7.	41.	1.	20.	41.		2.
Total....					1.0	»					2.0	»
Clermont-Ferrand												
Dimanche...	23.	1.	14.	7.		trac.	22.	6.	41.	5.		4.
Lundi.....	10.	1.	13.	4.	7.		19.	2.	43.	5.	trac.	
Mardi.....	8.	-4.	14.	6.			41.	1.	47.	8.		
Mercredi...	12.	-4.	44.	7.		4.	42.	2.	47.	8.		4.
Jeudi.....	43.	2.	49.	9.			44.	3.	49.	7.		
Vendredi...	43.	2.	16.	4.			47.	4.	46.	4.		
Samedi.....	47.	-2.	25.				17.	1.	22.			
Total....					7.0	»					5.0	»
Bordeaux												
Dimanche...	23.	6.	14.	10.		5.	45.	42.	42.	5.		2.
Lundi.....	44.	2.	44.	4.	trac.		48.	7.	47.	9.		
Mardi.....	44.	-1.	42.	10.			48.	6.	47.	9.		
Mercredi...	45.	-2.	47.	9.		trac.	47.	3.	48.	11.		
Jeudi.....	46.	1.	21.	7.			45.	3.	20.	8.		
Vendredi...	48.	1.	21.	9.			22.	7.	21.	6.		
Samedi.....	23.	7.	24.	10.		4.	24.	8.	49.	41.		
Total....					trac.	»					65.0	»
Toulouse												
Dimanche...	25.	9.	44.	8.		2.		»	»			
Lundi.....	43.	1.	44.	2.				»	»			
Mardi.....	14.	-1.	45.	9.				19.4	14.9			
Mercredi...	14.	2.	46.	7.		trac.		49.8	42.5			
Jeudi.....	46.	3.	49.	9.				21.5	43.2			
Vendredi...	49.	3.	49.	7.				24.1	46.2			
Samedi.....	22.	3.		12.				23.2	49.8			
Total....					6.0	»					»	»
Perpignan												
Dimanche...	22.	41.	48.	9.		trac.	20.9	10.1	46.8	»	3	trac.
Lundi.....	20.	9.	48.	6.			23.2	5.6	47.3	4.5		0.0
Mardi.....	47.	4.	47.	9.			47.5	4.0	47.4	10.1		0.0
Mercredi...	48.	7.	48.	10.		trac.	48.4	5.5	49.8	11.5		0.0
Jeudi.....	19.	42.	25.	45.			20.3	6.9	24.4	12.2		0.0
Vendredi...	23.	9.	24.	9.			22.6	5.1	23.1	6.5		9.0
Samedi.....	27.	8.	40.				25.2	6.0	18.1	12.3		0.0
Total....					11.0	»					14.5	213.2
Montpellier												

Observations. — Printemps

Exposition de Marseille 1922. Exposition Pasteur, Strasbourg 1923
Hors Concours, Membre du Jury.

Viticulteurs et Négociants, Ne gardez en cave et n'expédiez que
des vins clairs et de bonne tenue.

LA SANTÉ DES VINS

est assurée par le

Conservateur Jacquemin

(Citro-Tannin sulfureux) pour vins (blancs, rouges et rosés)

Tannin à l'alcool, 2 % acide citrique, 8 à 9 % anhydride sulfureux, en volume.

PRODUIT UNIQUE
SIMPLICITÉ D'EMPLOI
RÉSULTAT CERTAIN

EMPLOI LÉGAL. — Ce produit est
garanti sans MÉTABISULFITE ou
bisulfites alcalins, ni base minérale.

Plus de PIQURES,
Plus de CASSES
ni de Vins MALADES.

La santé des futailles

est assurée par le

Fluotone Jacquemin.

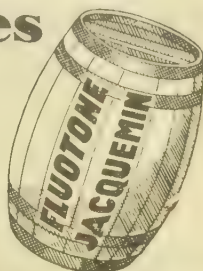
Il rend utilisables les plus mauvais fûts.

**II, NETTOIE, DÉROUGIT,
STÉRILISE, DÉMOISIT, DÉPIQUE.**

Il affranchit les fûts neufs du goût de bois.

Demandez notice et renseignements gratuits à :
Institut de Recherches Scientifiques.

G. JACQUEMIN à Malzéville (Meurthe-et-Moselle)



LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

200 gr. Soufre total par litre

Anticryptogamique - Insecticide - Mouillant

30 ANNÉES DE SUCCÈS — Des milliers d'attestations
contre Oïdium, Mildiou, Acariose, Court-Noué, Insectes
et son dérivé arsénical liquide

LE CAR SOL

35 gr. Arsenic et 150 gr. Soufre total par litre

contre Cochyliis, Eudémis, Pyrale.

S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable

Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout — NOTICES FRANCO

Institut Œnologique de Champagne — Epernay (Marne)

Succursale à SAUMUR, 24, rue St-Jean. — P. GAUGAIN, Directeur. — Agents-Dépôtaires : M. FAFUR,
à Cuxac-d'Aude (Aude). — M. C. TRONCHE, Agent général, à St-Denis-Martel (Lot).
et dans les principaux centres viticoles.

FLUOSILICATE DE BARYUM

Marque
MOULIN.

Insecticide puissant et efficace

contre les insectes de la vigne, des arbres fruitiers, des légumes, etc...

Fabricant : Cooperative Superfosfaafabriek, VLARRDINGEN (Holl.)

Représentant pour la France :

Léon FREYMANN — 96, rue Lafayette - PARIS (x^e)



Plus de Futaille gâtée !

avec un cachet "FUTINOL"
en 30 minutes, sans défoncer,
sans danger, sans fatigue.

De même le sachet Conservateur légal SUL-TAN protégera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES, contre CASSES, AIGRE, TOURNE, GRAISSE, etc...

Succès certains, attestations par milliers !

Vous recevrez ces 2 sachets d'essai et notices si vous envoyez cette image et 4 fr. 50 en timbres-poste à :

G. LALAURIE, Commandeur du Mérite Agricole, Directeur des
ETABL^{ts} FUTINOL, A VILLENEUVE-SUR-LOT (L.-ET-G.)
Demandez-les à vos fournisseurs

En vente : Epiceries, Drogueries, Articles de Cave, Quincailleries

Les Raffineries de Soufre Réunies

Siège social : 1, Place de la Bourse. - MARSEILLE — (R. C. 14.644)

12 Usines à MARSEILLE, FRONTIGNAN, SÈTE, NARBONNE, BORDEAUX
ALGER, BENI-MEZED, ARZEW

Marques: A. BOUDE & Fils. L. VÉZIAN, "R.I S.", B^{my} CROS

TOUS LES SOUFRES POUR LA VITICULTURE

garantis conformes aux exigences de la loi

sur la Répression des Fraudes.

*Catalogues, notices, prospectus, échantillons
gratuits sur demande*

FLUIDOL pour Soufrer en Sulfatant

— 300 gr. pour 5/10 kgs de notre Soufre —

Vous obtiendrez sans crainte d'engorgement pour un prix modique
le meilleur des Soufres mouillables

= Agents demandés =

FLUIDOL est un puissant adhésif

Il a fait ses preuves dans la lutte contre le mildiou en 1932 notamment

FLUIDOL mouillant et adhésif connu

est en vente à la

DROGUERIE CENTRALE DU MIDI

6. Avenue de la République, 6 — BEZIERS

CARBONATE DE SOUDE

*Les bouillies au Carbonate de Soude SOLVAY
sont les plus utilisées*

SOLVAY

VITICULTEURS !

ADOPTÉZ les créations " RICHTER "

R. 99

LE SPLENDIDE PORTE-GREFFE

Puissant et rustique

- Résistant au calcaire

Triomphant de la sécheresse

- Régulièrement fructifère

R 110. R. 31 Sujets également remarquables.

Tous à sang de Rupestris et de Berlandieri

PEPINIERES RICHTER

BÉZIERS - MONTPELLIER - AIX-EN-PROVENCE

ESSAYEZ les nouveaux cépages

CARALICANTE

GROS TEINTURIER

issu du Carignan et de l'Alicante-Bouschet
puissant — fructifère — durable

Domine tous les cépages teinturiers actuels par l'intense coloration
et la qualité supérieure de son vin

ALICARIGNAN

Très productif, très rustique

couleur double de celle du Carignan

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

VIGNES AMÉRICAINES

:: Pépinières de Plants greffés — Racinés — Boutures ::

Pépinières d'Arbres fruitiers - Pêchers - Pommeiers - Poiriers etc...

MAISON GALHAUD ST-ÉMILION

(GIRONDE)

50 GRAMMES

KUIVRAK

Adhésif ANTICRYPTOGAMIQUE et stimulant des sulfates de cuivre

En combinaison avec **Carbonate** et **Eaux météoriques**
donneront l'**EAU CÉLESTE**

KUIVRAK détruit **Pyrales, Eudémis**, et cela sans poison, sans aucun danger

Lire notre circulaire encartée dans le *Progrès* du 27 mars 1938

PRODUITS VINÉA

31, Allées Paul-Riquet, **BEZIERS**
Téléphone ; 462



ViRICUIVRE

32 A ou 32 V

Garanti 32 pour cent de Cuivre Métal
sous forme d'

OXYCHLORURE

Fabriqué par la Société Anonyme **PROGIL**

10, Quai de Serin, **LYON**



Etabl^{ts} MALBEC

1, Rue Carlenas - **MONTPELLIER**

Tél. : 48-24

Soufreuse "**JULLIAN**"

Pulvérisateur "**le LÉGAL**"

Pulvérisateur "**VAL D'OC**"
à pression

Fluatacion des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatacion peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluat insignifiante par mètre carré. — La fluatacion donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui préviennent les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE

Nombreuses Références

J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

Les larves et l'insecte parfait du DORYPHORE

sont détruits radicalement par contact et ingestion

par poudrages par la **POUDRE SAVES SPECIALE N° 4**

par sulfatages par la **BOUILLIE INSECTICIDE AS**

Cette dernière s'emploie à la dose de 1 kilo par 100 litres d'eau et est garantie sans arsenic

BOUILLIE G. MARQUÈS (7 Grands Prix — Hors Concours)

En 1895, l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, procédant à des essais comparatifs, donna le plus haut coefficient à cette Bouillie.

Soufro-Stéatite permanganaté 10 o/o sulfate de cuivre

Soufro-Bouillie mouillable

Etablissements SAVES, 6, Port Saint-Etienne — TOULOUSE

OIDIUM. ON NE PASSE PAS!!



"LE COLLOÏDA EST SOLUBLE"
LES AUTRES SOUFRES
NE LE SONT PAS

SOLICITEZ ECONOMIQUEMENT

ET EFFICACEMENT

VOS VIGNOBLES

AVEC

LES COLLOÏDES
L. C. A.

PAROÏDIUM

: Soufre en suspension colloïdale :

GRIVER

Cuivre en suspension colloïdale

Ecrire à M. ALLAN

1, rue du Général-Thomières

BÉZIERS

CAROUBO

Caroubes de Candie concassées
 et dénoyautées en grumeaux et en farine
 renfermant de 45 à 50 o/o de sucre pur

SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DU NEOGUM

9, Rue Roux-de-Brignoles - MARSEILLE

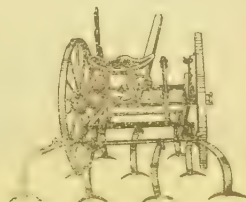
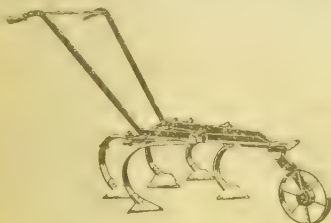
USINE "MASSILIA"

Téléphone Dragon 69-51 - R. C. 19.744

VITICULTEURS...

Pour produire bon marché, la culture superficielle, rapide, économique donnant des rendements supérieurs s'impose.

Mais elle ne peut être appliquée qu'avec des appareils conçus et construits pour elle.



Vous les trouverez en toute grandeur et tout modèle aux :

Ateliers des CULTIVATEURS "JEAN"

à CARCASSONNE — 18, route de Toulouse

Brochures relatives à l'application de la méthode de culture **"JEAN"**
 et prospectus gratuits sur demande

SULFATEZ c/ MILDIOU avec JETS

" FUSO " 1 trou. Lances à main... 5.00
 — Machines 5.50
 3 trous. Vignes g^{tes} végé-
 tation, et intérieur ceps 10.50
 " sphérique " (A. Cadoret et A. M.)
 6 trous interf ceps... 18.00
 Tamiseur spécial " Préjet " 5.50

Franco-poste pour commandes au-dessus de 20.00
 Indispensable dans tout équipement
 C/remb^t, mand., chèq ou virem. c/ c/ P. 24260 Paris
A. MORINEAU, Ing^r. 45 bis, r. du Sahel, Paris-12^e

Pour vos Vignes :

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVERISATION
 DOUCEUR DE TRACTION

Villefranche-s/-Saône (Rhône)

SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000.

**VITICULTEURS ! Exigez de votre fournisseur le
 SULFATE DE CUIVRE**

Qualité



Pureté

Stéatites Cupriques -- Insecticides

La GAULOISE

Société Générale
 de l'Industrie Cuprique

32, Rue Thomassin — LYON — Tél. Franklin : 64-64

Usines : LE PONTET (Vaucluse) ; St-FONS (Rhône)

Faucheuses & Moissonneuses

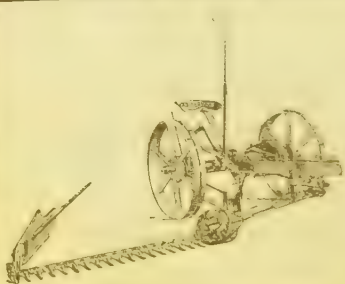
MASSEY-HARRIS

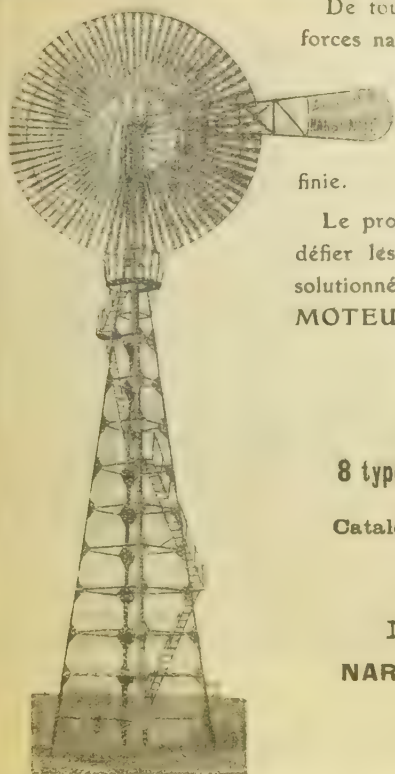
Modèles 1938 perfectionnés à bain d'huile

En vente chez :

PLAZOL & JAMME

11, Rue Maguelone — MONTPELLIER





De tout temps l'homme a cherché à utiliser les forces naturelles parce qu'elles donnent une énergie qui ne coûte rien.

De toutes : le vent seul offre l'avantage d'exister partout en quantité indéfinie.

Le problème était d'utiliser les petits vents et de défier les tempêtes, ce problème redoutable est solutionné avec la plus grande satisfaction par le **MOTEUR A VENT**

ARAOU

8 types d'appareils pour grand et petit débit

Catalogue et devis gratuits sur demande

Facilité de paiement

Maison ARAOU

NARBONNE (Aude) — Tél. : 2-59



LA SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS **(REGION DU SUD-OUEST)**

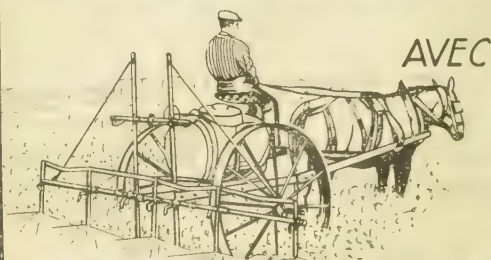
XI^e Concours régional agricole de Toulouse

La Société délivrera les 21, 23 et 24 avril 1938 pour Toulouse au départ de toutes les gares situées sur les sections de : Foix, Saint-Gaudens, Auch, Valence-d'Agen, Villefranche-de-Rouergue, Narbonne à Toulouse, Castres à Montauban et à Castelnaudary, Tessonnières à Albi, ainsi qu'au départ des gares de : Saint Girons et Salies-du-Salat, *des billets spéciaux d'aller et retour de 5^{me} classe à demi-tarif.*

Avec minimum de perception de : 5 fr. pour les adultes et 3 fr. pour enfants de 4 à 10 ans.

Renseignez-vous dans les gares intéressées.

**LUTTEZ contre
le DORYPHORE**



AVEC

LES
PULVÉRISATEURS
ET POUDREUSES

VERMOREL

VILLEFRANCHE - SUR-SAÔNE - (RHÔNE)

Société Anonyme au Capital de 8.000.000 de francs
Catalogue gratuit sur demande

Le Chemin de Fer vous offre :

Sécurité... Régularité... Rapidité...

UTILISEZ

LES BILLETS DE MARCHÉ

...les Billets du bon marché

50 0/100 = de =
réduction

délivrés TOUTE L'ANNÉE, le Mardi

à destination de

MONTPELLIER

au départ des gares situées sur la section de ligne de :

PAULHAN A MONTPELLIER

Les « **BILLETS DE MARCHÉ** » sont valables, sous réserve de conditions normales d'admission, à l'**aller** dans tous les trains permettant l'arrivée avant 14 heures ; **au retour**, à partir de 10 heures, dans tous les trains permettant le retour à la gare de départ le **même jour**.

APPAREILS ROTATIFS A CONCENTRER SOUS LE VIDE

B^{re} S.G.D.G.

Appareils travaillant sous un vide de 74 cm. de mercure donnant une température de 22 degrés centigrades au produit traité.

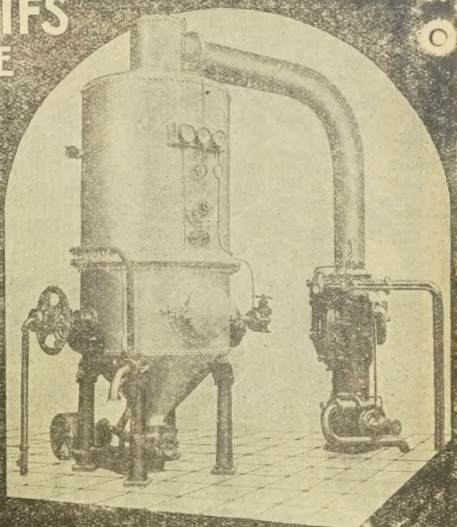
ÉCONOMIE de VAPEUR très importante.

TRÈS GRANDE RAPIDITÉ de concentration

MARCHE CONTINUE et DISCONTINUE.

N'EXIGEANT QU'UNE FAIBLE QUANTITÉ D'EAU pour la condensation.

Peuvent concentrer tous les produits même les plus délicats et à un degré très élevé, tels que tomates, laits, jus de fruits, moûts de raisins, etc...



DELESTAIN & POGGI

CONSTRUCTEURS A MARSEILLE - 10, RUE AUPHAN

Société Nouvelle des Etabl^{ts} SILVESTRE

7, Place Bellecour, 7 — LYON

Téléph. : Franklin 41-82

Produits Anticryptogamiques et Insecticides

Bouillie Michel Perret

Bouillie adhérente par le Sucrate de chaux. Sa grande supériorité lui vient de son adhérence, de sa richesse en cuivre soluble, de la facilité et de l'économie de son emploi. Titre garanti : 15 pour cent de cuivre métal pur.

Verdet neutre « Emeraude »

Le plus efficace, le plus pratique, le plus économique. Titre garanti 31,50 o/o de cuivre métal pur.

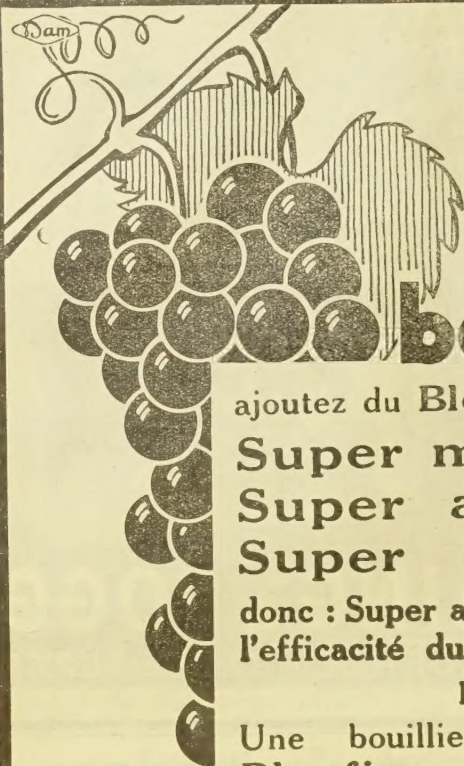
CASOBYL MALY

Rend immédiatement les soufres mouillables ; adhésif puissant. Permet d'effectuer les traitements mixtes « Soufre-Bouillie ».

Glu « Gluflx »

Pour défendre les arbres fruitiers contre les ravages des chenilles et surtout des chématobies ou phalènes hiémales.

40 années de références et de succès



à
**toutes
vos
bouillies**

ajoutez du Bleufix qui les rend
Super mouillantes
Super adhérentes
Super colorantes
donc : Super actives "il maintient
l'efficacité du cuivre en cas de
pluie".

Une bouillie additionnée de
Bleufix reste en suspension.

BLEUFIX



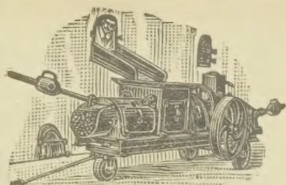
Le Bleufix
est une spécialité de
**LA LITTORALE
DE BÉZIERS**

LA LITTORALE

PERA FRERES

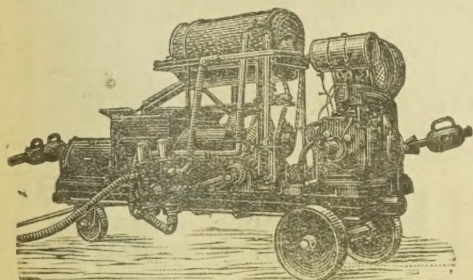
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE

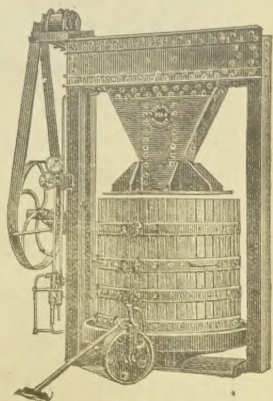


Déposés France et Etranger

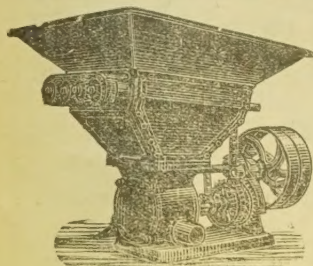
Matériel Vinicole moderne



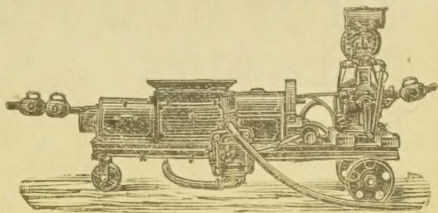
Moto-Presses avec Pompes et Débroyeur



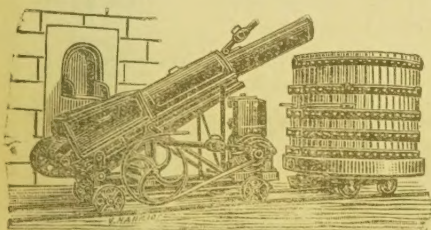
Presses Hydrauliques en acier
Presses à Grande Surface
à 3 axes tournantes



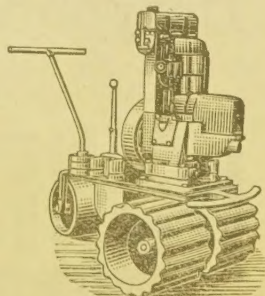
Fouloirs-Pompes
avec prise de moûts sous les rouleaux



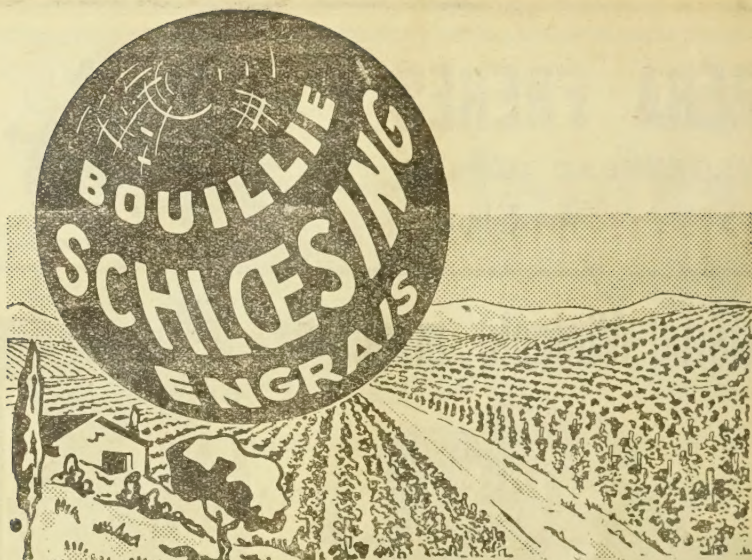
Moto-Presses avec Pompes



Compresseur-Elevateur de marc cuvé
supprimant le renassage des marcs à la presse hydraulique



Tasseur
de marcs en allice



BOUILLIES CUPRIQUES
Cupro-Arsenicale
DORYPHORIQUE

Polysulfor (Bouillie sulfo-calcique)

SOUFRES NOIRS ORDINAIRE
CUPRIQUE
NICOTINÉS

Parasitox

Insecticide en poudre
Détruit tous insectes des légumes,
fleurs, fruits, etc...

Massacrol

Souverain contre tous pucerons

Fourmicide

Anéantit les fourmilières

Dorypoudre

Extermine en poudrages
le doryphore

VERT SCHLÖESING Acéto-arsénite de cuivre aussi
actif et moins cher que les meilleurs arséniate.

*Demandez Notices et Renseignements
gratuits aux :*

USINES

**SCHLÖESING FRERES
& C^{IE}**

175, RUE PARADIS - MARSEILLE

Usines à MARSEILLE - SEPTÈMES - ARLES - BORDEAUX - BASSENS

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric.

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.